

American Wheat

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **32.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	8 kg (53.3%)	80 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	6 kg (40%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	6 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Półowa warki na jednych drożdżach półowa na drugich
16 kwi 2024, 20:11