

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny jasny	2.8 kg (53.8%)	85 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (38.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	9 %
Na zimno	Sabro	50 g	4 dni	14 %
NA zimno w 15-17°C				
Na zimno	Ekuanot	30 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- TempCzas
52 C20 min
62 C40 min
72 C15 min
78 C10 min
26 lis 2023, 23:35