

American Wheat - Mandarina Bavaria & Mosaic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	1 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	15 g	1 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- woda 69 stopni + słody / zacier 66 stopni
zacieranie 60'

próba jodowa
wygrzew 76'
filtracja/wysładzanie
gotowanie 60'
chłodzenie do ok 20 stopni
napowietrzenie brzezki i zadanie drożdży
fermentacja 7-10 dni w temperaturze 17-20 stopni
sprawdzić blg
* przelać na fermentację cichą - dodać chmiel
* kilka dni - sprawdzić blg

przygotować syrop z wody i cukru/glukozy (przeliczyć ilości)
ostudzić do temperatury piwa i wlać na dno czystego fermentora
przebrać piwo na syrop z cukru
butelkować
20 sty 2022, 19:31