

Ameryka pszeniczna

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (56%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 5 po Polish pale ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Zacieranie
Płatki pszenne dodać w 45 stopniach 10 min
Resztę dodać już na 68 stopniach na godzinę
Dodać łuskę ryżowa 50 gram.
Gotowanie chmielu wg przepisu.
11 maj 2024, 07:13