

ameryka zboża

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (14.5%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka pomarańczy suszona	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynoa	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny suszona	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Skórka pójdzie na ostatnią minute gotowanie i potem 15 min
15 mar 2018, 20:06