

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	10 g	5 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	5 min	20.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	11.9 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Notatki

- Przerwa chmielowa poniżej 75 stopni po gotowaniu każdego chmielu po 35 gram.
26 maj 2022, 21:31