

Lab #004 American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **56.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	8 kg (50%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (43.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (6.3%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.52 g	Fermentis
na połowę brzezki (7,5L)				

Notatki

- Wersja I.

Cascade 50g na 3 dzień burzliwej fermentacji
Cascade 50g na 3dni przed rozlewem

Wersja II
Cascade 50g + Mosaic 10g 3dni przed rozlewem

Wersja III
Bez chmielenia na zimno
15 lip 2017, 00:15