

LEMUR - AMERICAN WHEAT

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.6%)	75 %	59
Ziarno	Acid Malt	0.06 kg (0.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

- 7g gipsu piwowarskiego + 18ml chlorku wapnia 33% do wody do zacierania

Fermentacja burzliwa - 7 dni w temperaturze około 18°C

Fermentacja cicha - 7 dni w temperaturze 18°C (cold crashing po zlanu na cichą)

Wysycenie na poziomie 2.5

30 cze 2017, 10:59