

Rye Wheat APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.5 kg (16.7%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.7%)	--- %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Chinook	5 g	7 dni	13 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	6 %
Na zimno	Oktawia	5 g	7 dni	7.1 %
Whirlpool	Chinook	5 g	0 min	13 %
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	12 %

Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	5 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- słód pszeniczny dodać po przerwie beta-glukanowej w 48 st aby nie doszło do rozpadu białek i utraty piany
18 paź 2017, 23:27