

W016 - Sour American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31.3**
- SRM **7.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.65 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.65 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.25 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	2 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg	77 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemondrop	5 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Lemondrop	10 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Lemondrop	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Lemondrop	5 g	0 min	6 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Lemondrop	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus Brevis	Ale	Płynne	ml	White Labs
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis