

W040- Sour Session American wheat ***

- Gęstość **7.9 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **21.1**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.52 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.52 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN 2RS	1.5 kg	81 %	6
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	1 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat	0.2 kg	83 %	15
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg	77 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	4 g	60 min	10 %
	Simcoe	40 g	20 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Stare nadreńskie	Ale	Gęstwa	ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus Brevis	Ale	Płynne	ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	75 g	Zacieranie	0 min