

Warka # 8 American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (60%)	80 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	9 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	13 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	7 g	Danstar

Notatki

- Citra i Mosaic przy chłodzeniu piwa, dodawać w temp. 70 C
28 kwi 2019, 11:14