

## #016 Amerykańska Pszenica [WLP066 Citra/Cascade]

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Wheat malt	1.5 kg (51.7%)	83 %	6
Ziarno	Whole grain speltet flakes	0.4 kg (13.8%)	77 %	6

płatki orkiszowe pełnoziarniste, błyskawiczne

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade US	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	1 min	12 %
Flame out - do gara przed wyłączeniem palnika				
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	35 g	1 min	6 %
Flame out - do gara przed wyłączeniem palnika				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	12.6 %
Hop stand - podczas chłodzenia gdy temp. osiągnie 80°C [chmiel pozostały z poprzedniej warki]				

Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	9.4 %
Hop stand - podczas chłodzenia gdy temp. osiągnie 80°C [chmiel pozostały z poprzedniej warki]				
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	63 %
Hop stand - podczas chłodzenia gdy temp. osiągnie 80°C [chmiel pozostały z poprzedniej warki]				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	30 ml	White Labs
Cała fiolka bezpośrednio do fermentora				

## Notatki

- bez cichej;  
słód pszeniczny (i płatki) na 52°C, pozostałe na 67°C;  
po fermentacji zebrać drożdże do kolejnej warki;  
26 paź 2021, 10:15