

110 American Wheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (46.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (6.3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

Notatki

- 25.02.2018
Zacieranie:
8.55 - zasyp 55°C
9.10 - start 66°C - 60 min
10.10 - podgrzewanie - 72°C
10.20 - start 72°C - 30 min
10.50 - mashout - 78°C

Filtracja:
11.00 - start
11.30 - koniec

Gotowanie:
11.30 - start
12.30 chmielenie I
15.05 chmielenie II
13.19 chmielenie III
13.20 chłodzenie
25 lut 2018, 10:21