

#13 AMERICAN WHEAT

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3.3 kg (64.7%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (29.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	25 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Na wygrzew łuska ryżowa (200g).
Do wody do wysładzania dodany kwas mlekowy (10ml)
24 kwi 2019, 13:33