

#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**
- Wyszadzaj 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