

16 czyszczenie magazynu z biedy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (47.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Palisade	50 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Chmielenie w hopstand przy 72st przez 50 min. Źle zamontował kosz i pod koniec zacierania miałem awarię.
Po 14 dniach wrzuciłem chmiel przy 5 blg
22 gru 2019, 22:51