

#20 Redneck American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.1%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	60 g	0 min	11 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	90 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	8 min
Inne	witamina c	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 20
26.03.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)
Redneck American Wheat
Słód Simpsons Golden Promise 2kg 14zł
Słód Weyermann Pszeniczny 2kg 13zł
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Nelson Sauvín 100g 24zł
Chmiel Citra 90g 0zł (nagroda)
Chmiel Chinook 10g 1,5zł

Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki) (w sumie 68zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,6
zacieralem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzezki blg 13
strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera z gęstwy)
blg początkowe 13

Pomiar blg: po 5 dniach - 3,5 po 22 - 3
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 25 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa),
do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 13, końcowe 3, alk 5,5
14 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.04.2021, do połowy rozlewu dodałem 0,3 mililitra Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb
29 butelek, ~2,90zł za butelkę
20 kwi 2021, 16:48