

#24 American Wheat czyli moja pierwsza pszenica

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (50%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (41.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Diastatyczny | 0.5 kg (8.3%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zythos | 20 g | 60 min | 15.7 % |
| Whirlpool | Zythos | 10 g | 5 min | 15.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- zacieranie infuzyjnie 63 potem mashout 73 i filtracja + wysładzanie do osiągnięcia 23l do gotowania
10 sty 2019, 08:27