

#33 American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- 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	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	2.7 kg (45%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Wheat	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.2 kg (3.3%)	72.8 %	90
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	35 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Na ciche piwo podzielone na pół - połowa zachmielona Citrą, połowa Sorachi Ace.
20 mar 2019, 08:49