

36 imperial american wheat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.9 kg (49.7%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 3.5 kg (44.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.45 kg (5.7%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Galaxy | 50 g | 20 min | 15.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 50 g | 0 min | 15.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Pszeniczne | Gęstwa | 350 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao | 25 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------|--------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | słodka skórka pomarańczy | 25 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | świeża mięta | 20 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Płatki pszeniczne wsypujemy do 20L wody, o temp 50° i podnosimy temperaturę do około 65-70°. Przechodzimy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie wlewamy 5L zimnej wody, wsypujemy słód pilzneński, pszeniczny . Ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 62° i przechodzimy zacier w tej temperaturze ok 25-30 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 68-72° i przechodzimy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.
7 lip 2019, 15:05