

## #36 Netflix Adaptation czyli American Wheat z herbatą

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (87%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (4.3%)	77 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Yunnan Black Premium	30 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 30g herbaty po wyłączeniu palnika (15min mieszania)  
W razie słabego aromatu dodać kolejne 15g innej herbaty na cichą  
26 gru 2022, 20:50