

## # 48 American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.24 kg (47.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.97 kg (37.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	23 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Lemon drop	22 g	20 min	4.6 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	13.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5 g	Danstar

### Notatki

- 0,4 ml/10l kwas fosforowy

Notatka 3.01.21

Warzony 28.12.20 w poniedziałek, w niedzielę wieczorem refraktometr - 2 Plato (82% odferm.)

Bardzo delikatne, wytrawne, lekkie, ale wyraźnie goryczkowe. Następnym razem może zacieranie bardziej na słodko?

28 gru 2020, 13:31