

#5 Bełt Egzorcysty - American Dunkelweizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **17.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (46.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (23%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (9.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.17 kg (7.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	6 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	4 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Waimea	10 g	30 min	17 %

Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---
Drożdże 3 kolonia, po #3 Czarnuchu (Dry Stout) i #4 Amerykański Pies (AIPA).				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Drożdże 3 kolonia, po Stoucie i AIPA.
2 sty 2018, 14:07