

60. American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MaltEurop Pale Ale	1.3 kg (52%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (36%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (12%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	1 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	1 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	5 g	1 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 11.03 - Trochę przesadzone brix, 14-14,5. Zadane suche drożdże us-05 cała saszetka. Do 14 stopni.

12.03 - Wieczorem aż 18 stopni, nie bulka (ale na górze stoi wiadro) ale są chyba ślady piany. 1 butelka z lodem.

13.03 - 18 stopni, widocznie więcej piany.

14.03 - 20 stopni

15.03 - 20 stopni

23.03 - przelane na cichą, fajny smak i lekki aromat, totalnie mętne. początkowo 14-14,5 brix ale był dolany litr wody, obecnie 6,5 brix czyli około 2-2,5blg. Od razu chłodzenie.

29.03 Od kilku dni stoi na dole steropianu, temperatura jest chyba poniżej skali tj. <12°C.

02.04 - 18 stopni i do pokoju, 12g citry 2017, 8 g citry 2016, 25g galaxy 2017, 5g simcoe 2017. Doba w temperaturze pokojowej bo musze butelkować i wyjeżdżam.

04.04 - Doba w temperaturze pokojowej a druga z lodem by chmiel opadł. Butelkowane 4g/Litr. Wyszło jakieś 7,5l.

12 mar 2018, 21:11