

## #68 pszeniczne amerykańskie (Kwaśny uśmiech)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (44.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (6.1%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	0.1 kg (2%)	79 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	0 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	20 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	7.6 g	Zacieranie	0 min

## Notatki

- 29.07.2022 warzenie  
Próba korekty pH kwasem mlekowym na 5.9, nie korygowałem dalej z obawy na negatywne odczucia kwasem mlekowym.  
Blg po zacieraniu 10.2 wyszło 23L  
Do pseudo wysładzania użyłem 1L wody z kranu.  
Wyszło 24L 11.3blg ?  
Chłodzenie do 40°C przebiegło bardzo szybko, pre chiller sprawuje się świetnie. Zużyłem do chłodzenia jedynie 20L wody.

Finalnie 21L 11.8 blg.

Temperatura fermentacji 40°C

Dodana fiołka fm53 bez startera. Na drugi dzień pracują elegancko :)

30 lip 2022, 09:59

- Blg 2.3  
ABV 5.1% Odfermentowanie 81.1%  
4.46 pH :/  
8 sie 2022, 19:33

- Degustacja:

Vossy delikatnie obniżył pH przez co piwo idzie w stronę delikatnie kwaśną.

Kolor ładny piana natomiast szybko znika.

W aromacie dominują vossy, chmiele raczej ciężko wyczuwalne.

W smaku dość ciekawe natomiast brakuje ciała. Czuć posmak ryżu.

Podsumowanie:

Kveiki okazały się złym pomysłem na ten styl. Recepta do poprawy, usunął bym ryż dodał więcej słodu karmelowego oraz przesunął temperaturę zacierania (66-68°C). Zmiana drożdży na bardziej neutralne.

12 sie 2022, 11:56