#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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

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 wysladzania 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

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