

#69 Amerykańska Pszenica v.2 (gorzka porażka)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **74**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (48.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	0.1 kg (3.4%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	30 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %
Gotowanie	Ekuanot	5 g	0 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	15 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Notatki

- FG 1.4
9 wrz 2022, 20:34