

A-WHEAT #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (35.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (58.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.25 kg (5.9%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.2 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | 0 min | 6.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- 3.0v cO2
16 kwi 2018, 17:59