

# Alphonso z Kansas

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	2.5 kg (38.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	1 kg (15.5%)	82 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	1 kg (15.5%)	80 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.2 kg (18.6%)	70 %	4
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (7.8%)	70 %	4
Ziarno	Zakwaszający pH 3,4-3,6	0.1 kg (1.6%)	10 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.15 kg (2.3%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	8 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	14 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mango Alphonso	1700 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Kran : RO 75/25

<http://blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Nagazować na 2.5  
15 kwi 2020, 14:18