

american fruit wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **66**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (62.5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (37.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	225 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	zest z cytryn	125 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Inne	Upierdolona patelnia	1000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Brzoskwinie w puszcze	1640 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Ananas w puszcze	1300 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Dodatki z puszek dodane razem z syropem:
 -brzoskwinie 2 puszki po 820g włącznie z syropem, 2x 470g samych brzoskwiń
 -ananas 2 puszki po 565g włącznie z syropem, 2x 340 samych ananasów
31 sty 2018, 11:54