

American Idiot

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	1 min	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Gęstwa	60 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Receptura na American Wheat z MPPD 2019
Słody (ok. 12 BLG, po wszystkich stratach 14,5 L, szacuje, że po gotowaniu brzezki było 18,4 L):
Pszeniczny - 2 kg (50 %)
Pilzneński - 2 kg (50 %)
Chmiele (ok. 30 IBU):
lunga @ 60 min - 18 g

Sorachi Ace (20 g) + Nelson Sauvín (20 g) @ 1 min

Sorachi Ace (20 g) + Nelson Sauvín (20 g) @ hop stand 40 min (od 75 st. do 65 st.) z mieszaniem co 5 min - wzburzenie chmielu ruchem chłodnicy zanurzeniowej.

Na hop stand zostało użyte 80 g chmielu, co przy objętości brzeczki 18,4 L daje 4,35 g/L chmielenia na aromat (w procesie gorącym).

Na cichą: Sorachi Ace (10 g) + Nelson Sauvín (10 g) po ukończeniu fermentacji burzliwej (bez przelewania na cichą, chmiel wsypany do piwa z drożdżami na dnie). Czas chmielenia na zimno 4 dni: 2 dni w temperaturze ok. 20 st. i 2 dni w temperaturze opadającej z 20 do 5 st. (lekki coldcrush, na który pozwala styropianowa komora chłodzona petami z lodem)

Na zimno zostało użyte 20 g chmielu, co przy objętości brzeczki 14,5 L daje 1,38 g/L chmielenia na zimno.

Drożdże:

Wyeast 2565 Kolsch (gęstwa - 60 ml, gęstwa tygodniowa)

Proces zacierania i wystadzania:

66 st. @ 50 min (spadek do 62 st.)

70 st. @ 25 min

Zacier ustabilizował się na 5,5 pH. Woda do wystadzania została zakwaszona kwasem fosforowym do pH 5,5.

Proces fermentacji:

Start w 13,5 st. (drożdże zadane do 16 st., potem brzeczka się jeszcze dochłodziła), po 1 dniu wzrost temperatury do ok. 16 st., od 4 dnia temperatura ok. 18 st. Od 9 dnia temperatura 20 st. Od 16 dnia redukcja temperatury do 5 st. (trwało to 2 dni). Piwo po 18 dniach w wiadrze zeszło z 12 do 3-2,5 BLG (odfermentowanie w granicach 75-80%)

Temperatura mierzona termometrem z sondą zanurzoną w piwie.

Butelkowanie:

Do 14,5 l piwa zostało dodane 85 g cukru tj. 2,93 g/but.
13 sie 2019, 18:01