

American Modern Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (47.1%)	85 %	6
Ziarno	Pszeniczny Viking	2.5 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pierwsze piwo warzone na kotle zacierno-warzelnym Klarstein Maischfest 35l.
26 lis 2020, 22:11