

# American Wheat 1.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.3 kg (44.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	0 g	40 min	14 %
Gotowanie	Denali	0 g	15 min	14 %
Gotowanie	Denali	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Denali	40 g	5 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	40 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Liczi	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Pierwsze piwo z owocami na cichą. Ilość liczy będę zmieniał w zależności od stanu konta. Chmiel to kompletny eksperyment, nikt jeszcze nic o nim nie wie, odkrywam Amerykę, lecz nie do Indii Pale Ale.

Z Denali wyszło good, chmielowy aromat, lekka łądyga.

Z brzoskwinią wyszło wspaniałe. Dużo kwasku, orzeźwiający. Najlepsze dzisiaj

*15 kwi 2017, 00:32*