

American Wheat 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	28 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Kohatu	30 g	60 min	7.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Loral cryo hops	28 g	30 min	23.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM Kłosy Kansas	Ale	Płynne	23 ml	FM

Notatki

- 200g łuski gryczanej do filtracji
19 maj 2019, 13:51