

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- 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	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (48.1%)	85 %	7
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

- Pół warki chmielone na zimno citrą, pół z Melonem.
Chmielone na zimno 60g chmielu 2 dni przed końcem cichej. Piwo wyszło bez wad, pijalne, bez fajerwerków. Do melonowego dodałem 2.5 kg obranego melona, piwo mocno "owocowo fermentujące" w smaku. Piana praktycznie zerowa. Friendship ended with melon.
16 wrz 2017, 15:40