

American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.3 kg (50%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.3 kg (50%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 10 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 10 g | --- | 12 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | --- | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Ale | Płynne | 100 ml | --- |

Notatki

- Na podstawie receptury Dori z <http://blog.homebrewing.pl/>
20 maj 2015, 09:10