

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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