

American wheat

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (47.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	20 g	10 dni	11 %
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	666 min

Notatki

- Wysładzanie:
 - 9,5 l H₂O + 3 ml kwasu mlekowego 80 %
 - 9,5 l H₂O + 3 ml kwasu mlekowego 80 %*16 lip 2019, 13:46*