

AMERICAN WHEAT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (42.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (42.3%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safbrew WB-06	Pszenciczne	Gęstwa	100 ml	Safbrew

Notatki

- Brzeczke podzielić na dwa fermentory
1 fermentor dolac wody do 13blg, drożdże us-05
2 fermentor dolac wody do 12blg ,gęstwa wb-06
8 mar 2019, 19:51