

American Wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.1**
- 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 **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0 kg	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	10 dni	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	40 min	5.1 %
Na zimno	Amarillo/Sabro	50 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Wyszło 19l piwa (po burzliwej), 11 BLG początkowe, 3BLG końcowe. rozdzielone na 2 subwarki - 10l (DH 10g Mosaic + 50g Sabro) oraz 9l (DH 10g Mosaic + 50g Amarillo). Do cichej 1ml/litr kwasu mlekowego.
11 maj 2019, 21:08