

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (50.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warkę podzielić na pół, dodać trawę cytrynową, 10g mrożonej na 12 litrów piwa, na ostatnie 5 minut
15 kwi 2019, 00:03