

AMERICAN WHEAT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2.7 kg (58.8%)	--- %	5
Ziarno	Słód pilznieński zero Viking Malt (Strzegom)	1.8 kg (39.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.09 kg (2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Liberty	15 g	30 min	7.7 %
Whirlpool	Liberty	15 g	15 min	7.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---
------	--------------	-------	------------	-----

Notatki

- łuska ryżowa na mash out;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-20°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C

rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 10 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0

opcja: z dodatkiem przy rozlewie liści limonki kaffir w ilości 7g na 10 litrów piwa; liście zalane niewielką ilością wody i zagotowane, a następnie "herbatka" dodana do fermentora przed butelkowaniem razem z glukozą

19 sty 2019, 16:04