

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz Pszeniczny jasny | 2.8 kg (53.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 2 kg (38.5%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (3.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Centennial | 5 g | 10 min | 9 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 4 dni | 14 % |
| NA zimno w 15-17°C | | | | |
| Na zimno | Ekuanot | 30 g | 4 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- TempCzas
52 C20 min
62 C40 min
72 C15 min
78 C10 min
26 lis 2023, 23:35