

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	35 g	0 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Drożdże zadane po wykonaniu 24h startera.
Fermentacja w 18 st C.
13 wrz 2016, 21:14