

American Wheat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa z aipa	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Notatki

- Zacieranie 18l wody,
Wysładzanie 22l wody temp 68 stopni
Po wysładzaniu 25l brzezki o 11blg
Po gotowaniu 23l brzezki o 12blg
23-02-2017 złane na zimo 2,2blg
04-03-2017 butelkowanie 1,7 blg, 253g cukru na 21 l.
31 sty 2017, 14:56