

American Wheat - Mandarina Bavaria & Mosaic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (9.1%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g | 15 min | 8.8 % |
| Na zimno | Mandarina Bavaria | 50 g | 1 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 1 dni | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- woda 69 stopni + słody / zacier 66 stopni
zacieranie 60'

próba jodowa
wygrzew 76'
filtracja/wysładzanie
gotowanie 60'
chłodzenie do ok 20 stopni
napowietrzenie brzezki i zadanie drożdży
fermentacja 7-10 dni w temperaturze 17-20 stopni
sprawdzić blg
* przelać na fermentację cichą - dodać chmiel
* kilka dni - sprawdzić blg

przygotować syrop z wody i cukru/glukozy (przeliczyć ilości)
ostudzić do temperatury piwa i wlać na dno czystego fermentora
przebrać piwo na syrop z cukru
butelkować
20 sty 2022, 19:31