

# american wheat milkshake

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (40.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.47 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Galaxy	4 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.1 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Galaxy	20 g	---	14.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	---	13.7 %
Na zimno	Mosaic	20 g	---	12.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Słody dodane do 16l wody o temp 68C.  
Po ustabilizowaniu 62C, grzeję 4 minuty do 67C.  
50 minut w 65-66C  
10 minut grzania do 75C i przeniesienie do filtracji  
Odebrane 3l brzezki przedniej i zawrócone do filtracji.  
Leci szybko i bardzo sprawnie  
Wysładzane do 26l 11,5 blg  
Whirpool w 76 przez 20 minut  
Po wystudzeniu wyszło finalnie 20l 1052 -12,8 BLG  
Przeniesione do piwnicy w temp 17 stopni, po nocy widoczna 2cm piana, po 36h wysoka piana z drożdżami.  
Fermentowane bez rurki.

### CHMIEL NA ZIMNO

odferentowało do..  
zabutelkowane 18,5 l z 135 cukru  
2 kwi 2018, 18:06