

American Wheat Pale Ale v.3

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (31.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %