

# American wheat podejście 1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- 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 **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (42.9%)	80 %	6
Dodatek	płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	11 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	chinook	30 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	50 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	60 g	0 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	15 ml	Fermentis

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Wyszło 15L fajnie aromatycznego piwa, gazowane w temp. 19 stopni na 2,6 (103g cukru).

W smaku białe cytrusy, grejpfrut, SZTOS, same pozytywne oceny. NIC NIE ZMIENIAĆ OPRÓCZ WIELKOŚCI WARKI!

24 kwi 2018, 20:25