

# American Wheat - Tomasz Maciąg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **5.9**
- 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 **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3.3 kg (55.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (36.9%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinnok	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- [https://wiki.piwo.org/American\\_Wheat,\\_Tomasz\\_Maciąg\\_\(pociąg\)](https://wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maciąg_(pociąg))  
14 kwi 2020, 21:34