

AMERICAN WHEAT v2 #22

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	2.2 kg (47.5%)	81 %	3.75
Ziarno	Bruntal - pszeniczny	2.2 kg (47.5%)	83 %	4.5
Ziarno	Chateau Special B Malt	0.03 kg (0.6%)	77 %	300
Ziarno	Bruntal Carahell	0.2 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	7 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	7 min	7.5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	5 dni	3.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- 2 warki po 10-12 L, a zimno z chmielem Ahtanum (11,5 L)/Vic Secret (10 L)
31 lip 2016, 23:16