

American Wheat Victoria Secret, Ahtanum

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.1 kg (37.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 20 g | 15 min | 18.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 20 g | 15 min | 4.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 20 g | 10 min | 18.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 20 g | 10 min | 4.4 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 20 g | 0 min | 18.5 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 20 g | 0 min | 4.4 % |
| Na zimno | Vic Secret | 40 g | --- | 18.5 % |
| Na zimno | Ahtanum | 40 g | --- | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|