

American Wheat Wariacja III Ciemna Mozaika

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **6.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny ciemny	2 kg (37.7%)	85 %	15
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	1 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---