

AmericanWheat#1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (43.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (43.5%)	82 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Viking Cookie	0.5 kg (8.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	140 g	Zacieranie	0 min
------	--------------	-------	------------	-------

Notatki

- Ostatnia buteleczka otworzona 14 Maja 2022 i wrażenie pozytywne, niesamowicie klarowne po leżakowaniu w piwnicy 17 dr., Początkowe wyraźne smaki od ciasteczkowego słodu zanikły ale nie do końca doskonale współgrają z aromatem cytrusowym od citry .
15 maj 2022, 13:45