

# Amerigo Triticus

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.4 kg (39.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.4 kg (39.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód zakwaszający	0.5 kg (8.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	23 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Parametry wody pod profil piw jasnych słodowych

Fluorkimng/l0,30  
Magnezmg/l10  
Odczyn (pH)7,7  
Siarczanymg/l79,7  
Twardość ogólna CaCO3mg/l263 (15 dH)  
Wapńmg/ln.b.

Dodatki:

- 21g - 30% chlorek wapnia
- 1g - soda oczyszczona

10 dni fermentacji burzliwej w temp. 19stC

7 dni fermentacji cichej w temp 18,5stC, w 4 dniu fermentacji cichej dodatek 50g chmielu Amarillo w hopsiderze.

Przy butelkowaniu dodano 3g glukozy na butelkę w postaci syropu.

*3 maj 2019, 18:08*