

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **70**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Weyermann | 1.76 kg (54.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Słód pale ale Weyermann | 1.2 kg (37.4%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.22 kg (6.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.03 kg (0.9%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 5 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Oryginalny przepis: [https://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_\(pociag\)](https://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_(pociag))

Wysładzanie wodą o temp. 78 stopni

Można dodać 5g gipsu piwowarskiego i 9ml chlorku wapnia 33% do wody do zacierania

Fermentacja burzliwa - 7 dni (18 stopni)

Fermentacja cicha - 7 dni (18 stopni)

Refermentacja w butelkach: 2 tygodnie (temp. pokojowa)

Rozlew:

200ml syropu wody i 83 gram glukozy (2.5 vol)

IBU wyliczone: 42 (wyliczone w tym przepisie jest niepoprawne)

28 lut 2018, 09:57