

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	65 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	250 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Rozcieńczyć do 13 BLG

Na podstawie: <https://www.blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Ześrutowany słód wsypujemy do 13l wody o temperaturze 69°C i ustalamy temperaturę na 67-68°C i utrzymujemy ją 1 godzinę lub do negatywnej próby jodowej. Podgrzewamy do temperatury 76-78°C i rozpoczynamy filtrację. Wysładzamy aż do uzyskania 23-24l brzezki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzezkię gotujemy 60 minut.

- Brzezkię schładzamy do około 17°C, napowietrzamy i zadajemy drożdżami Wyeast 1010 American Wheat lub FM 50 Kłosa Kansas też suchymi US-05 lub Danstar Nottingham.

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając fermentację cichą.

23 wrz 2023, 15:49