

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (33.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 1 kg (16.7%) | 85 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 12.5 g | 50 min | 14.8 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 12.5 g | 15 min | 14.8 % |
| Gotowanie | Motueka | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Motueka | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Willamette | 25 g | 15 min | 4.7 % |
| Na zimno | Willamette | 50 g | 3 dni | 4.7 % |

Drożdże

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

Notatki

- Podawać z plasterkiem pomarańczy.
8 sty 2019, 16:44
- Ferm. burz. 7 dni w temp. 19 C.
Ferm. cicha 4 dni w temp. 15 C.
Re-fermentacja 7-10 dni.
Gotowe po 14 dniach leżakowania w temp 10 stopni C.
12 lut 2019, 23:19