

Amerykańska pszeniczka

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.9 kg (40.9%)	81 %	4
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.1 kg (4.5%)	79 %	6
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (4.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.6 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- Po zacieraniu ok. 15 blg
1 paź 2017, 12:53
- Woda do wysładzania ok. 80 stopni
1 paź 2017, 12:53
- Po wysładzaniu BLG ok. 8-9
1 paź 2017, 13:29
- Wody do wysładzania ok. 8 l
1 paź 2017, 13:29