

amerykańska pszeniczka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	9.4 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- 11,5 blg - 4 blg
zabutelkowano 16.09.16
dodano 4 g glukozy na 0,5l

1 wrz 2016, 19:03