

Amerykańskie Pszeniczne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (37%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	8 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Tradition	5 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Tradition	8 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Uzyskano 8 litów brzezki o ekstrakcie początkowym 14 BLG
28.03.2019 - dodano chmiel Tradition na zimno podczas fermentacji cichej.

29.03.2019 - dodano chmiel Citra na zimno podczas fermentacji cichej.
Cold crush - 3 dni
02.04.2019 - zabutelkowano 23 x 0.33 poj. z użyciem glukozy (miarka).
Ekstrakt końcowy 2,5 BLG
4 mar 2019, 11:59