

# Ameryko Wróć z Nowej Zelandii

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (34%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (24%)	80 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1.5 kg (30%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Taiheke NZ 2017	10 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	15 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	25 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Taiheke	50 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Wai-iti NZ 2018	50 g	0 min	1.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

## Notatki

- Płatki skleikowane (doprowadzone do wrzenia) w 10l wody.  
Dolanie 10l wody i wsypanie reszty słodów (dolać gorącą wodę z kranu i sprawdzić temperaturę przed dolaniem ostatnich dwóch litrów - albo wrzątek albo zimna dla korekty)  
Łuska ryżowa namoczona w wodzie o temperaturze około 30 stopni przez 4 godziny przed zadaniem.  
Ustabilizowanie temperatury na poziomie 70 stopni i pozostawione na godzinę.  
Podgrzew do 77 stopni. Przerwa 10 minut i przeniesione do kadzi filtracyjnej.  
Dodane 10ml kwasu fosforowego dla obniżenia ph (6,2->5,8) choć po ostudzeniu zacieru wyszło 5,85 przed dodaniem kwasu.  
*19 kwi 2020, 16:09*