

# 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*