

# AWx1

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.9 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (50%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	10 g	0 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie przebiegło planowo, temperatura przez cały czas wahała się pomiędzy 63 a 65°C. W trakcie zasypywania sładów powstało dużo grudek co mogło negatywnie wpłynąć na ekstrakcję. Ilość brzezki po wystadzeniu była znacząco mniejsza - 19l o ekstrakcie 10,5 blg zamiast 25,3l. Gotowanie z

chmielem odbywało się pod częściowym przykryciem, chmiele dodawane były zgodnie z planem, lecz nie uwzględniono mniejszej wydajności. Smak brzeczki po wystudzeniu był bardzo gorzki, goryczka nieprzyjemna, zalegająca. Fermentacja burzliwa rozpoczęta 16.04.2016 o 22:00. 17.04.2016 o 18:00 fermentor został przeniesiony do chłodniejszego pomieszczenia.  
*17 kwi 2016, 19:00*