

# 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 wystadzeniu 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*