

Bezowy AmeriWheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- 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 **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	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	Mosaic 2017	15 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Citra 2017	50 g	0 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sok z bzu (własny)	1000 g	Gotowanie	10 min

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)
Mech uwodniony przez godzinę w szklance letniej wody.
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.
Sok z bzu dodać 15 minut przed końcem gotowania
23 maj 2020, 11:21