

Citrus American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safeale us-05	Ale	Suche	12 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Burzliwa 7 dni.
Cicha 4 dni, dodać Mosaic 35g.
9 maj 2017, 13:52