

Coffee American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszoniczne	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	0 min	16.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.2 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	3 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut.
22 maj 2019, 09:20