

DOUBLE AMERICAN WHEAT druga edycja

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **74**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (46%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki pomarańczy bergamotki	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 17 blg
13 sty 2019, 00:18