

Hank

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **9.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (45.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (4.5%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (4.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_\(pociag\)](http://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_(pociag))
22 kwi 2017, 22:38