

John Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Drożdże do wyboru:
 - płynne - wykonać starter
 - suche - obliczyć ilość i uwodnić

Bez cichej.
5 lis 2017, 18:06