

Lab #004 American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **56.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 8 kg (50%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (43.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 1 kg (6.3%) | 70 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 16.52 g | Fermentis |
| na połowę brzezki (7,5L) | | | | |

Notatki

- Wersja I.

Cascade 50g na 3 dzień burzliwej fermentacji
Cascade 50g na 3dni przed rozlewem

Wersja II
Cascade 50g + Mosaic 10g 3dni przed rozlewem

Wersja III
Bez chmielenia na zimno
15 lip 2017, 00:15