

LEMUR - AMERICAN WHEAT

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **5.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 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 **19.7 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 **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (45.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (45.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (7.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.06 kg (0.9%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Notatki

- 7g gipsu piwowarskiego + 18ml chlorku wapnia 33% do wody do zacierania

Fermentacja burzliwa - 7 dni w temperaturze około 18°C

Fermentacja cicha - 7 dni w temperaturze 18°C (cold crashing po zlanii na cichą)

Wysycenie na poziomie 2.5

30 cze 2017, 10:59