

milk american wheat

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (46%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.34 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	centenial	10 g	35 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	centenial	40 g	1 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	centenial	50 g	5 min	8.6 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- chmienie whirlpool zaczynam od 76st i trzymam 90 minut
drożdże zadane do temp. 24 następnie całość lekko schłodzona w lodówce.
W piwnicy temp 19. Wystartowały po 1 dniu
Piwo zeszło do 5 blg. Przez tydzień trzymane w lodówce w ok 9 st. Podczas butelkowanie okazało się lekko
zbyt gorzkie. Dodałem 100g laktozy
4 cze 2018, 21:41