

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