

Pierwsze w tym sezonie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	4 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Próbuujemy z worem zaciernym
24 maj 2022, 10:14