

# Piwnykraft.pl - American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **8.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.48 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	2.2 kg (47.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	2.2 kg (47.8%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 300	0.2 kg (4.3%)	80 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus (2017)	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	8.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min
-----------------	-----------------	-----	------------	--------

## Notatki

- Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury. Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.  
Osiedlenie złoża przy filtracji jakieś 15minut  
Woda do wystadzania ma temperaturę 70-80C.  
Przy wystadzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wystadzania nie trwa więcej niż 30 minut.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką  
Warze bez pokrywki.  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja)  
Fermentacja cicha 7-14 dni (ostanie 3 dni chmielenie na zimno) w temperaturze 19C (dekantacja z filtracją przez hoppers z workiem filtracyjnym i rozlew)  
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2  
*27 lis 2018, 19:02*