

# Pół Wieku Poezji

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	40 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Świeża skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z pomarańczy	400 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

## Notatki

- Fermentujemy około 7-10 dni (fermentacja burzliwa). Temperatura fermentacji: 12-25°C optymalnie 15-22°C Butelkujemy z dodatkiem 190 g glukozy

"Warto zwrócić uwagę na różnicę w podejściu do tego stylu przez browary w Polsce i w USA. Podczas gdy w Stanach Zjednoczonych piwa reprezentujące ten styl są często nachmielone w stopniu niskim, o tyle w Polsce styl wyewoluował w stronę piw mocniej chmielonych, przypominających american pale ale" - <https://kompendiumpiwa.pl/american-wheat/>

Temp. podania 8-10°C, szkło degustacyjne - shaker, szklanka pintowa, weizen.  
28 cze 2021, 12:20