

Pszenica po Amerykańsku

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **39 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **41.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **39C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (100%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	15 min

Notatki

- Łuska ryżowa dodana do zacieru bezpośrednio przed rozpoczęciem filtrowania, polepsza strukturę złoża filtracyjnego, co powoduje łatwiejszą filtrację.
Zaleca się wcześniejsze namoczenie łuski przed dodaniem (zalanie odpowiednio wcześniej ciepłą wodą). Ja dodaję na ostatnie 15 minut zacierania i mieszam całość.

Dawkowanie w zależności od zasypu 50-100 g / warkę (20l)
9 lis 2019, 21:52