

Pszeniczne Amerykańskie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.35 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.35 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Cenntenial | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cenntenial | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| 70-80C 15 minut | | | | |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 70 ml | Fermetis |

Notatki

- Zaadaptowany przepis z HOMEbrewing.pl

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając cichą.

Butelkujemy z dodatkiem 75g glukozy na 10L. Piwo najlepsze jest młode, pierwsze butelki możemy otworzyć po 2-3 tygodniach od rozlewu.

13 maj 2019, 13:21