

# Skoczek Am Wheat z zestawem pomarańczowymi rozmarynem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1300 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1417 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1556.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **885 L**
- Całkowita objętość zacieru **1180 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **885 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **966.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1556.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	105 kg (35.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	160 kg (54.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (10.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	300 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	1000 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	700 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	1000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	1000 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	250 g	Safale

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- zest pomaranczowy - 100 owoców  
rozmaryn - 130 szczypt  
25 cze 2019, 23:23