

Sunny wheat #3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pszeniczny Bestmalz	3 kg (47.6%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilznieński Bestmalz	3 kg (47.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony Strzegom	0.3 kg (4.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	5.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Uwarzone 13/11/19. Drożdże zadane następnego dnia po około 12h. Fermentacja burzliwa 14/11/19 -22/11/19 (13blg->4.5blg)

Fermentacja cicha 22/11/19
14 lis 2019, 17:35