

W005 -Urodzinowe - American Wheat

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44.5**
- SRM **8.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.04 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.04 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Heidelberg	3.5 kg	80.5 %	5
Ziarno	Wheat Malt, Pale (Weyermann)	3 kg	82.23 %	12
Ziarno	Pszenica	0.5 kg	75 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Centennial	30 g	10 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	10 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	7 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska orkiszowa	0.15 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Mango	2 g	Fermentacja cicha	10 dni