

Warka 1/2016 - American Wheat

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (45.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---