

Wielkie Równiny - American Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (44.4%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (11.1%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	43 g	5 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mirt Cytrynowy	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Fermentacja:

Burzliwa (7-8 dni w 18-19 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-19 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (110g cukru w 500 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 17-18 st. C.

29 maj 2017, 15:37