

AMERICAN WHEAT (BJCP 1D)



Pôvodný recept výrobcu sladu Viking Malt.

American Wheat je jednoduché, ale veľmi príjemné pšeničné pivo. Osviežujúce a chmeľové. Mierne zakalené, neobsahuje žiadne klinčekové ani banánové arómy ako jeho nemecký bratranci (Weissbier), ale obsahuje komplex ovocných aróm z amerických odrôd chmelu. Mierne chlebové, stredne plné s vysokou a dlhotrvajúcou bielou penou.

Skol 



SLADY

Viking Malt Plzenský slad

2,5 kg

Viking Malt Pšeničný slad

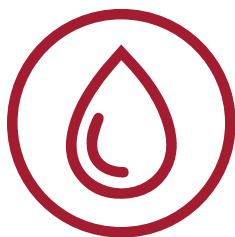
2,5 kg

Viking Malt Caramel 30

0,1 kg

Ryžové pluchy

0,3 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 19L

Vysladzovanie: 14L

Infúzie:

68°C 60 min.

76°C 5 min.



CHMEĽOVAR

65 min.

Chinook

60 min - 6g

Amarillo

15 min - 21g

Citra

5 min - 30g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Safale WB-06 / 1bal

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1048

FG
1011

IBU
20

EBC
10

ABV
4,8%