

# AMERICAN WHEAT

styl dle BJCP

## American Wheat (1D)

sládek

### ANDREJ KOVÁR



EXTRAKT (EPM)  
**11,7 %**



ALKOHOL  
**5,1 % obj.**



HOŘKOST  
**22 IBU**



BARVA  
**5 EBC**



## SUROVINY / 25 l



### VODA

rmutovací / vyslazovací 18 l / 17 l



### SLAD

Simpsons extra světlý Maris Otter 2,80 kg 55,7 %

Simpsons pšeničný 2,20 kg 44,3 %



### CHMEL

Amarillo 55 g



### OSTATNÍ

Dextróza <150 g



### KVASINKY

WLP320 American Hefeweizen Ale 1 bal.

” Pivo uvařené na soutěž Biela Vrana. Chtěl jsem se co nejvíc trefit do stylu podle BJCP. Podle toho jsem i vybíral suroviny. Převažující chuť a vůně je ovocná, s jemným pšeničným nádechem, bez banánů a hřebíčku.

## POSTUP



### RMUTOVÁNÍ

INFUZE, jednokroková



66 °C 60 min

78 °C 10 min



### CHMELOVAR

60 MINUT



Amarillo 10 g 60 min

Amarillo 15 g 20 min

Amarillo 30 g 5 min

**hustota mladiny (OG) 1,047 (11,7 %)**



### FERMENTACE

svrchní



WLP320 23 °C 8 dnů

Dextróza dávkování 6 g/l

Zrání minimálně 2 týdny

**hustota po kvašení (FG) 1,011 (2,8 %)**



**1. místo** Biela Vrana 2017



### SLADOVÝ VÝTAŽEK

Nahradte Maris Otter a Pšeničný slad pomocí 1,1 kg Pale Ale a 2,95 kg Pšeničného tekutého výtažku. Zahřejte 27 l vody a rozmíchejte sladový výtažek. Pokračujte chmelovarem dle receptu.