

#14 30.01.16 próbny cieniasek

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.775 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.39 kg (23.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka 2 pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	7 dni