

#32 Jasne Pszeniczne (hefeweizen)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (2.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- zacieranie w temp 65'C dłuższe o 10minut czyli łącznie 70 minut
pomiar OG przed gotowaniem 1.041
GO końcowe 1.048
wyszło 28L, do fermentora wlałem 25.5L pozostałe 2.5L musiałem wylać.
12 kwi 2020, 21:27
- 25.04.2020 - OG 1.008
28.04.2020 - OG 1.008 piwo złane do butelek z dodatkiem 4g cukru na 0.5L.
25 kwi 2020, 18:45