

#33 WiksaWeizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (56.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.15 kg (4.2%)	75 %	71
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1.4%)	75 %	2
Ziarno	Łuska orkiszowa	0.1 kg (2.8%)	1 %	1
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.26 kg (7.3%)	80 %	35
refermentacja (220 g)				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	20 min

Notatki

- Do pierwszego etapu zacierania użyć tylko słodu pszenicznego.
6 lut 2019, 22:05