

#59 Weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (51.6%)	85 %	4
Ziarno	MepAle	1.1 kg (35.5%)	78 %	7
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (3.2%)	75 %	2
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.2%)	77 %	26
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (6.5%)	1 %	4.1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	66.18 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 7 litrów zabutelkowane normalnie. 6 litrów odebrane po starcie fermentacji i dolane 2 litry soku jabłkowego/jabłkowego z gruszką?

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

31 sie 2019, 09:48