

#84 Weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **140 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **140 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (48.3%)	81 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie 06.03.2021 - 23,5l 12,5 brix
- Normalny pitch 20l - 1000ml
Underpitch - 20l - 200ml
- 13l - standardowy pitch + 50g citra
4,5l - underpitch
4,5l - standard pitch + 4g/l herbaty dodane (01.04)
- Fermentacja:

Drożdże zadane 07.03 w temperaturze 12 stopni, sterownik 12
09.03.2021 - pierwsze oznaki fermentacji, piwo 12,5; sterownik 13
10.03.2021 - piwo 13,7 (godz. 10:10), piwo 13,5 (godz. 23:00) sterownik 13,2
11.03.2021 - piwo 13,3 sterownik 14,4 godz 22 14,4
12.03.2021 - piwo 15,3 sterownik 16
13.03.2021 - piwo 15,8 sterownik 16,5
14.03.2021 - piwo 16,4 sterownik 17,5
15.03.2021 - piwo 17,3 sterownik 18,5
16.03.2021 - piwo 18 sterownik 19
17.03.2021 - piwo 19,1 sterownik 19,5
18.03.2021 - piwo 19,6 sterownik 20
19.03.2021 - piwo 19,9 sterownik 20
20.03.2021 - piwo 20,1 sterownik 20
21.03.2021 - piwo 20.3 sterownik off, lodówka otwarta
6 mar 2021, 17:34