

#92 Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (54.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	80 g	0 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 20.11 warzone.

5% alk, 82% att,
rozlew 8.12, zaleganie, mocne fenole, estrów minimum bądź wcale,

Dzień 1 - 13C
Dzień 2 - 14C
Dzień 3 - 15C
Dzień 4 - 16.5C
Dzień 5 - 17C
Dzień 6 - 18

Dzień 7 - 19
Dzień 8 - 19,5
Dzień 9 - 20
Dzień 10 - 21
Pokój - 21-22
Dużo siarki na ten moment, później uleciała.
9 gru 2021, 17:23