

American Hefeweizen 07.06.2018

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **6.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (50.8%)	81 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński zakwasz	0.3 kg (5.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	60 min	3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	33 min	12.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	15 min	3 %

Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	5 g	0 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10.5 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3638	Pszeniczne	Płynne	125 ml	---

Notatki

- 10 litrów wody - sama pszenica, wysładzanie 3/4/4/3
dolanie bardzo ciepłej 10 litrów i reszta sładów - przerwa białkowa
dekokt
dekokt
78 - Mash Out

7.06.2018

Rozlew: 14.06.2018 4,5g cukru na 0,5 piwa

Następnym razem zmienić drożdże na Fm-y lub WLP300 poza tym wszystko świetnie.
2 cze 2018, 16:03