

cHcE(F)sz WiEŻ

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4.1%)	75 %	3
Ziarno	Otręby pszeniczne	0.125 kg (2.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Pierwsza przerwa bliżej 40 stopni celcjusza.
Na początku zacierać jedynie słód pszeniczny oraz otręby.

Pozostałe słody dodać po osiągnięciu temperatury na poziomie 63 stopni celcjusza.
Dla ułatwienia filtracji dodać 0,1-0,25 łuski ryżowej sterylizowanej (2-5%)
13 lis 2016, 23:57