

CIEMNA PSZENICA 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **21.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann-Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (4.5%)	77 %	110
Ziarno	Weyermann - czekoladowy pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition (DE)	38 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Ale	Płynne	160 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-60
Mg-5
Na-40
Cl-85
S04-50
HCO3-100
24 wrz 2021, 18:57