

DUNKELWEIZEN

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **13.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2 kg (44.4%)	85 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód monachijski Viking Malt typ II (Strzegom)	1 kg (22.2%)	75 %	22
Ziarno	Słód Carawheat - pszeniczny karmelowy Weyermann®	0.3 kg (6.7%)	74 %	125
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	74 %	1050
Ziarno	Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Hallertauer Mittelfrüh	30 g	60 min	4.8 %
-----------	---------------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- dodanie słoju zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzeczki do temp. $16-17^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18-19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20-21^{\circ}\text{C}$;

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO_4 50-100; Cl 100-150 Alk. całkow. 50-100; RA 0-50

13 paź 2018, 17:16