

Gang Bawarii

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **16.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.8%)	79 %	22
Ziarno	Wheat Malt, Dark	3 kg (38.7%)	84 %	18
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (25.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.5%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	19.57 g	90 min	7 %
Gotowanie	Northern Brewer	19.57 g	15 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	14.35 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Warzenie:
40 st - 10 minut
52 st - 25 minut
66 st - 90 minut
78 st - 5 minut (wygrzew)

Gotowanie - 90 minut

Fermentacja:

19 st - 7 dni burzliwa i 7 dni cicha

29 sie 2018, 08:58