

Hafe weizen wytrawny na 24 l z przerwą ferulikową

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7%)	80 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile