

HEFE - WEIZEN

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **4.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.2 kg (57.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbref wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- zadać drożdże w temperaturze 12 C burzliwa w 18 C
butelkowanie 8g cukru na litr piwa
przy 44 c przerwa ferulikowa tylko z użyciem siodu pszenicznego

63 c dodajemy pozostałe słody
6 kwi 2019, 23:43