

Hefe-Weizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- ok 11,5 BLG przed chmieleniem, po chmieleniu 14,5 BLG, korekta wodą 2,2 L do 13,1 BLG.
27 sie 2017, 01:07