

Hefe Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.9 kg (48%)	82 %	5
Ziarno	Mep@ Pils	1.7 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach I	0.21 kg (5.3%)	78 %	14
Cukier	Cukier	0.15 kg (3.8%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski Polish Hops)	20 g	15 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	90 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- drożdże zadane w temp.12, w ciągu dnia podnoszone do 16-16,5C
29 cze 2020, 13:12