

HefeWeizen -

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (57.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.42 kg (8%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	0 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	115 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 45-43°C - 120 min
- 63-62°C - 35 min
- Dekokcja 100°C - 15 min
- 73-71°C - 35 min
- 78°C - 1 min
- Filtracja
- Wysładzanie wodą 78°C + lactol 7ml 11,5 l wody do wysładzania

Chmilenie
Czas gotowania - 75 min

Tettnanger - 25 g - 60 min

Fermentacja
Fermentacja burzliwa - 15 dni w temperaturze rosnącej 17-19°C
Fermentacja cicha - brak

Rozlew
Zabutelkowane z dodatkiem 3 g glukozy na 0,5 l. piwa.

Uwagi

Dekokcja - po przerwie maltozowej odebrane 4-5 l. gęstego zacieru i gotowanie 15 min. W tym czasie zacier główny utrzymywany w temp. 64-62°C.

Woda żywiec.

Piwo odfermentowało do:

Obliczona goryczka (Tinseth): 16 IBU.

Leżakowanie w temp. 18-14°C.

14 cze 2018, 23:21