

Hefeweizen 12 Blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **46.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.8%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zadanie i fermentacja w 17C.
Podwyższyć temperaturę, gdy fermentacja zacznie tracić impet do 18C, potem do 19C.
11 mar 2021, 16:14