

HEFEWEIZEN

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	3 kg (58.8%)	--- %	5
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2 kg (39.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---

Notatki

- dodanie słoju zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp. $16-17^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18-19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20-21^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO_4 0-50; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -50-0

19 lut 2019, 23:31