

Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (59.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (6%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- zacieranie dekacyjne jedno, 63 C od jąc 1/3 zacieru gęstego, podgrzać do 72 C na 10 minut następnie

gotować przez 20 minut, wlać do zaciera głównego temperatura powinna usytuować się w granicy 72 C
zostawić na 20 minut.
8 lis 2018, 15:06