

Hefeweizen I

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **5.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.4 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1.2 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL Lubelski	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	PL Lubelski	10 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Przerwa ferulikowa - tylko słód pszeniczny.

29 sty 2017, 20:17