

Hoppy Black Weizen

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **35.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (35.8%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.6 kg (28.7%)	80.5 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	1 kg (17.9%)	81 %	18
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.28 kg (5%)	65 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (4.5%)	77 %	125
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	1050
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Ariana	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Ariana	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	15 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ariana	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	25 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-68	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Z 15,5 do 4
Brak zakwaszania.
Palone przy 72°
17-18-22 C
Ariana: czarna porzeczką, brzoskwinie, owoce tropikalne, grejpfrut, agrest, cytrusów, nuty wanilii, sok pomarańczowy, arbuż, banan, mango, pigwa, truskawka i jeżyna.

Huell melon: poziomki, morela anyż, herbata owocowa, owoce tropikalne, melon.
4 kwi 2024, 20:30