

Low alc Hefeweizen

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (60.6%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg (3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól	0.1 g	Zacieranie	---

Notatki

- Woda Saguaro
sól 0.1/g
kwas mlekowy
pojedyncza dekokcja z 44 do 72
20 kwi 2024, 11:26