

Niemka #2 - Hefe-Weizen - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	2.5 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	pilznieński Viking Malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Lubelski (PL) - granulát	25 g	100 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany (1 pokolenie)	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier)	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystładzanie)	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Pożywka dla drożdży Wyest Brouwland	5 g	Gotowanie	15 min