

paulaner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- 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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3.5 kg (61.9%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (2.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	90 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Temperaturę z 44 do 67 st C podnosić bardzo powoli (1st/min).
Gdy zacier osiągnie 67 st C, po 10 minutach odebrać 5-6l gęstego zacieru (dekokt), zagotować w drugim garze (mieszając), poczekać 5 minut i dodać z powrotem do gara. Dokładnie wymieszać.
19 wrz 2023, 18:17