

Piterwaizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **26.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **44C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	9.21 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Temperatura wody 47°C dodać słody, powinna obniżyć się do 44°C.
21 lip 2022, 12:55