

Pradawne Pszeniczne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.1 kg (60.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (35.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	21 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	7 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Projekt BioWar - kilkusetletnie z krakowskich podziemi	Pszeniczne	Gęstwa	2000 ml	< objętość startera (słoik)

Notatki

- inspirowany przepisem:

<https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/bee-cave-brewery-bavarian-hefeweizen.35679/>

będzie warzone na przełomie stycznia i lutego
27 sty 2018, 02:35