

Prawdziwe Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **8.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.5 kg (59.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (35.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (4.8%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| WLP351 - Bavarian Weizen Yeast | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | White Labs |

Notatki

- W 40C zacieramy sam sód pszeniczny.
Sód jęczmienny dodaję dopiero do wody 63C
Ew zakwaszanie do 5.2-5.6pH dopiero po przerwie ferulikowej.
Ferulikowa najlepiej zachodzi przy pH większym niż 5.7 z uwagi na to że powstanie wtedy więcej kwasu

ferulikowego > czyli przy fermentacji więcej goździka
2 lis 2016, 21:42