

Psszenica 2.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **49C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	1.8 kg (31.3%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.4%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.4 kg (7%)	70 %	4
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	0.4 kg (7%)	70 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.15 kg (2.6%)	1 %	1
Na mash out				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	50 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
Te poszły				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	30 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda 50:50 Tesco:RO
14 kwi 2019, 20:12
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>
6 maj 2019, 15:16
- Przerwa ferulowa (44°C) przy pH > 5.7, czyli zakwasić dopiero po tej przerwie.
6 maj 2019, 15:16