

Psszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **50.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1.8 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.6 kg (29.6%)	70 %	3
Kleikowanie 64°C, 20 min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
Te poszły				

Wyeast 3068	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Wyeast
Wyeast 3638	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Wyeast
Najlepsze				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Zacieranie	53 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy i cytryny	200 g	Gotowanie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>
22 lut 2019, 19:38
- Przerwa ferulowa (44°C) przy pH > 5.7, czyli zakwasić dopiero po tej przerwie.
24 lut 2019, 15:17
- Mniej wody do wysładzania - będzie podbicie pod sitko - o ile wysładzanie w wiadrze.
24 lut 2019, 15:39
- Woda 50:50 RO i mienral tesco
23 mar 2019, 08:50