

Psze-ślub

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	3.5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs
Zadać w 12st i powoli podnosić temp				

Notatki

- - 44°C do 40°C - 30 min (podczas dekokcji temp. spadła poniżej 40°C)

Dekokt 64-63°C 45min,

72°C-15min

Reszta:

Gotowanie 15min w 52st

Po dolaniu dekoktu 64-63°C 30min,

72°C 30min,

76°C 1min

Drożdże zadać na 12st

Fermentacja w 17-19st przez 14 dni

Ok 200g gluko na 25l

8 maj 2021, 17:06