

Pszenica torfowa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt Wędzony Dębem	1 kg (26.6%)	83 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (18.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	0.35 kg (9.3%)	81 %	10
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (26.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (13.3%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.6%)	65 %	6
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.15 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL szyszka własna	20.45 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB - 06	Ale	Suche	7.84 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska Ryżowa	102.27 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Ważenie poza programem 30 VIII 2022, nastaw 17.5 L. 11,2 Plato (ref.) oraz 10,2 Plato (spławik). Ze względu na niewiedzę co do zawartości alfa kwasów użytego chmielu, próba smakowa i doświadczenie sugeruje wstępne IBU w zakresie 15-20.
30 sie 2022, 18:02