

Pszenickowiec Ryeane

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **120 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (41.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- słód żytni i płatki wsypać do 1:3l wody i skleikować (zagotowania i gotować 10 minut) Dodać uzyskany wrzątek, do kadzi głównej, po zakończeniu przerwy ferulikowej (dekocja amerykańska - cereal mash). Podgrzać płomieniowo do uzyskania przerwy w temp. 72 stopie.
8 gru 2016, 00:59