

Pszeniczna Inauguracja sezonu 18-19

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wsładzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (54.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	słód zakwaszający	0.25 kg (3.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Perle	30 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warzone 21.09, warka 32. Wyszło 31l - 13.5 blg. Zjedzone do 2-1.5 blg, butelkowane 06.10.
22 wrz 2018, 13:09