

Pszeniczne 2

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (51.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa WB 11	Pszeniczne	Suche	13.22 g	Safbrew
zadawanie drożdży w temperaturze 12°C i fermentowanie piwa w 18°C				

Notatki

- W przepisie była] Chmiel Perla - zastąpiłem 2xwiecej sybilla
10 lut 2019, 23:39