

Pszeniczne

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **90 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (53.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (21.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (21.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Perle	30 g	60 min	7 %
Zacieranie	Perle	15 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.05 g	Safbrew

Notatki

- 44°C - 90min - tylko słód pszeniczny
Fermentacja burzliwa w temp 18-19 °C
przed fermentacją żeby wyszło 11,9* Blg
26 lut 2018, 17:30