

Pszeniczne z wiśniami v1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **6.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (47.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (4.1%)	68 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	40 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	20 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Eksperyment z zacieraniem prawie "na lenia". Dodałem tylko przerwę ferulikową. To piwo owocowe więc

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

trudno powiedzieć czy będzie to miało jakikolwiek wpływ na efekt końcowy.
6 maj 2024, 11:35