

Pszeniczne

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **60.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **38.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	3 kg (33.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	90 ml	White Labs

Notatki

- Under pitching - około połowa wymaganej ilości
27 cze 2015, 14:42