

Pszeniczny listopad

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (60%)	81 %	6
Ziarno	Colorado Pale Malt (2 Row) US	2 kg (40%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	45 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mauribrew

Notatki

- Warka 19. Gęstość początkowa 11 BLG, warzone 23.09. Zacieranie dekokcyjne 1-warowe (63-72-100). Gęstość końcowa 3 Blg, butelkowane 07.10. bardzo fajnie si e zapowiada.
25 wrz 2017, 19:37