

PSZENIOK

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (55.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (44.4%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	55 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFALE WB-06	Pszeniczne	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryzowa	100 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Whirlflock	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- DEKOKCJA:

wrzucasz wszystko do 45, trzymasz 15- 20 minut.

Odbierasz 1/3 gęstego zacieru, resztę zostawiasz w tych 40 killku stopniach.

Teraz operujesz tylko dekoktem:

podgrzewasz go do 65 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do 72 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do wrzenia, gotujesz 20 minut

Cała reszta sobie leży w 40 C. Jeśli będzie mniej, to możesz chwilę po podgrzewać, mieszając

Po dodaniu dekoktu temperatura ustabilizuje Ci się ok. 60 C, potrzebujesz 65C, więc albo podgrzewasz, albo dodajesz trochę zimnej wody.

Robisz normalną przerwę 40 minut w 65

Podnosisz do 72, przerwa 40 min

Mash out 10 min.
2 wrz 2019, 11:27

- Śrutowanie
-pszenica bardziej niż pilzneński

FERMENTACJA BURZLIWA
- BRZECZKA TEMP 15 STOPNI
- MNIEJSZA ILOŚĆ DROŻDŻY
2 wrz 2019, 11:38