

PszePiwo 3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Słód pszeniczny	2.7 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	1.8 kg (40%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W-68	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól epsom	2 g	Zacieranie	30 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	30 min

Czynnik do wody	Chlorek magnezu	3 g	Zacieranie	30 min
-----------------	-----------------	-----	------------	--------

Notatki

- Ca-81.9/Mg-23.4/Na-6/Cl-65.7/SO4-38.7/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

17°C - 3 dni

18,5°C - 3 dni

20°C - 5 dni

3 paź 2024, 16:13