

Trick or treat

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **17.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.25 kg (30.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	4.53 kg (61.6%)	85 %	14
Ziarno	Special B Malt	0.23 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.23 kg (3.1%)	74 %	79
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.11 kg (1.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	45 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bavarian wheat	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Przepis Jamil'a Zainasheff'a
24 lut 2017, 08:39