

Wajcen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	17 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- dwa pierwsze kroki zacierania - sama pszenica
22 maj 2020, 01:04