

WĘDZONA PSZENICA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.4 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	0.4 kg (14.3%)	82 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.4 kg (14.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	70 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Na 44 C wrzucamy sam sód pszeniczny, na przerwę ferulikową (kwas ferulikowy, dający goździka.

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7L50X2X>

FM41:

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 18-22 st.C

Stopień odfermentowania : 75-81%

Flokulacja : niska/średnia

Tolerancja alkoholu w piwie : 10% ABV

Profil smakowy : szczep do piw pszenicznych o wybitnie owocowym charakterze

Szczep polecany do piw w stylach : Hefe-Weizen, Dunkel-Weizen, Weizenbock

Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 3068 Weihenstephan Weizen™

26 paź 2018, 11:41