

Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (50%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	40 g	1 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	24 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Grain Weight:6 kilograms
Grain Temperature:20° C

Strike Water Amount:18 liters
Target Mash Temperature:66° C
Equipment Loss:0° C
Strike Water Temperature:72.4° C

23l 13 blg + 1l 9 blg = 24l 12.8 blg?
2 maj 2022, 12:59