

Weizen 2022

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.65 kg (57%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	7.9 %

Drożdże

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

Notatki

- Korekta wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=B1W0H9X> lub record: B1W0H9X

Warzenie: 24.07.

Zacier 5,8 ph

Wody wysłodkowe koniec 6,15

Ekstrakt przed: 10.1 BLG

Ekstrakt brzezki nastawnej - 11 BLG , 25 litrów

Zadanie drożdży: 25.08

Fermentacja: WLP 41 - starter 1 litrowy

Temp fermentacji: 18-19, potem 21-22

09.08.2022 - 2.5 / 2.6 BLG

PIWO A: 10 litrów - butelkowanie z 74 g cukru 09.08.2022 (2,5 / 2,6 BLG)

PIWO B: 1300 gram porzeczki czerwonej do 15 litrów piwa 09.08.2022

23.08.2022 - Odfermentowanie do 2,5 BLG

PIWO B: Butelkowanie 114 g cukru w 400 ml wody (temp. 21)

wyszło ok 14 litrów piwa.

24 lip 2022, 13:45