

WEIZEN II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **39.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (40.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	7 kg (57.1%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (2%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	45 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	10 min
------	--------------	-------	------------	--------

Notatki

- Przerwa ferulikowa 44 C tylko ze słodem pszenicznym.
Słód karmelowy dodać na przerwę dekstrynującą 72 C.
Łuska ryżowa na mash out.
Fermentacja burzliwa 7 dni w 20 C. Potem fermentacja cicha 7 dni i butelkowanie z glukozą.
16 lut 2021, 13:50