

Weizen/weissbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.9 kg (56.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.9 kg (36.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Carabody	0.25 kg (4.9%)	75 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 41	Pszeniczne	Płynne	700 ml	FM

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3.5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- ZAKWASZANIE dopiero po zakończeniu przerwy ferulikowej!
Po 2,5ml kwasu do zacierania i wyśładzania.

pH zacieru ~5,7

Start 16-17 i dosyć szybko do 18(7), potem 20(7) -22
(uwaga siarka)

CO2 ~3

17 paź 2018, 01:57