

Wiedeńska pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.8 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (51.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (25.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.3%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	45 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- połowa słodów wsypana na przerwę ferulikową, po 15 min dolanie wrzátku do uzyskania 40l zaceru
21 cze 2021, 21:39