

#021 Hefeweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.7 kg (51.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.4 kg (42.4%) | 85 % | 7 |
| Cukier | cukier | 0.2 kg (6.1%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 15 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 10 g | 10 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Weihenstephan Weizen | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 95 min |

Notatki

- przerwa ferulikowa 44 st. C - tylko słód pszeniczny
26 lut 2021, 10:47