

#1 Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.6 kg (70.6%)	75 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (29.4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	25 g	60 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11.8 g	Brewferm

Notatki

- Nie wrzucać chmielu prosto z zamrażarki do intensywnie gotującej się brzezki.

Ekstrakt:

- początkowy 13 BLG
- końcowy 3,5BLG

Piwo dosyć wodniste w smaku. Lekko kwaskowe, bananów praktycznie nie czuć, goździk lekko wyczuwalny.

Przez wykipienie nie znana dokładna ilość dodanego chmielu.

Błąd w zacieraniu: przejęcie od 55 do 72 zamiast do 66.

Drożdże podczas rehydracji praktycznie od razu opadły na dno. Zapach nie był typowo drożdżowy, trochę podejrzany. Możliwe że drożdże był w złej kondycji. Następnym razem użyć FM-41.

12 gru 2020, 13:56