

#14 30.01.16 próbny cieniasek

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 0.5 kg (30%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.775 kg (46.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.39 kg (23.4%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 40 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 5 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszoniczne | Gęstwa | 150 ml | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | skórka 2 pomarańczy | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |