

#16 Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **38.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	5 kg (50%)	83 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	5 kg (50%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

Notatki

- Filtracja na dwa fermentory, bez problemów
Po wystadzeniu 50 L - 14 Blg
Dolane 5 L wody przed gotowaniem
Gotowanie 70 min
W bliżej nie określonym momencie skończył się gaz w butli, dodatkowe gotowanie przez 40 min
Po gotowaniu 2 x 18 L -16 Blg

Dolane po 6 L wody

2 x 24 L - 12 Blg

Zadane zrehydratyzowanymi WB-06 (jedna saszetka na dwa fermentory) w 19 C

dzień 1: 18 -19 C

dzień 2: 19 20 C

dzień 3: 19 - 20 C

dzień 4: 22 - 23 C

dzień 5: 24 C

dzień 6: 25 C

dzień 7 25 C

dzień 8: 25 C

Odfermentował do 2,2 Blg

5 lip 2018, 18:07