

#26 Eve's Weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **11.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	80 %	36
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (6.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (6.4%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao (skórka suszona)	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
22 gru 2021, 21:23