

#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