

28. "Blondie broom II - Pszeniczne wymiata słody" - Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.6 kg (66.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	15 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	60 min
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	80 g	Zacieranie	---

Notatki

- uwarzone 17-03-2018r.
18 maj 2018, 23:39