

#29 Wowa's Death Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **10.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (82.9%)	80 %	36
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (7.3%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	9 g	Fermentis

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.
7 mar 2022, 16:11