

#30 Weissbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	3 kg (58%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	2 kg (38.7%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.17 kg (3.3%)	77 %	125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	22 g	60 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne dwuwarowe.
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=LXMMNMP>

28 kwi 2021, 23:52