

#34 Letnia Pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	30 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	20 g	5 min	3.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	5 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epon	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól	1.2 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	4.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- woda źródlana 1.5 l Saguaro Lidl
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=CNXNM8B>
<https://learningtohomebrew.com/best-water-profile-for-hefeweizen-beer/>
22 cze 2023, 23:26