

#54 #60 Hefe-Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	27 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Zaczynamy fermentację nisko - wywołujemy szok temperaturowy = produkują banany.

Zadanie drożdży 12
Fermentacja od 18 do 21

Łuska ryżowa do filtracji
31 mar 2021, 09:11

- #60
2kg pils 2kg pszenica 0,5kg pł pszen 0,5kg pł ows

fermetnacja - start 17 (24h), 18 (48h), 21 (72h), 23 (do końca)
29 kwi 2022, 10:41