

## #66 Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- 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 **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.4 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Owsiany	0.8 kg (14.3%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20.3 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	6.5 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	103.63 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Profil wody: Light and Malty

do 23 litrów 13 blg wybitej brzezki dolałem prawie 2 litry wody, co obniżyło blg z 13 do założonego

pierwotnie 12,5.

Drożdże zadane prosto z fiolki w 17°C, temp. podnoszona o 1°C na dzień.

Odfementowanie 75%

Uwaga na drożdże, mocno wychodzą z wiadra.

Nagazowanie 2,2

12 kwi 2021, 18:26