

#7

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.8 kg (60%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	5 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	5 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	5 g	7 min	3.6 %
Na zimno	Styrian Golding	5 g	7 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Przed butelkowaniem dodatek Miodu na refermentację
1.5 g/L
+ Cukru 4g/L

W przypadku fermentacji istotne jest trzymanie się odpowiednich temperatur, aby uniknąć niepożądanych nut, które mogą zdominować aromat i smak. Jej temperatura ma także istotny wpływ na produkcję konkretnych związków pożądanых w tym piwie - im będzie ona niższa, tym więcej powstanie fenoli (aromat goździka), a im będzie wyższa, rezultatem będzie większa ilość estrów (nuty bananów i innych owoców).

29 cze 2020, 19:55