

## #74 Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 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 **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (46.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.35 kg (46.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weiherstephan Weizen	Ale	Płynne	54.07 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Słód pszeniczny z Bydgoszczy (prawdopodobnie) mocno zaniżył wydajność. Bardzo nierówno ześrutowany. Dodatek Chlorku Wapnia 2g/10l. nie zakwaszana woda do wyladzania

drożdże zadane prosto z fiolki  
napowietrzanie jedynie przez przelanie brzezki z gara do fermentora

start fermentacji 16°C  
27 maj 2021, 23:58