

#76 Weizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizenbock**

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 **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **140 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **140 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (48.3%)	81 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Data: 19.11.20
- O-BLG: 13.2 brix
- F-BLG: 7
- Alk: 5.2
- Odfermentowanie: 77,28

Fermentacja - schemat / temperatury:
Starter zadany w temperaturze stopni 16C / ambient 13C
Dzień 1 - 13C

Dzień 2 - 14C
Dzień 3 - 15C
Dzień 4 - 16.5C
Dzień 5 - 17C

Fermentacja w lodówce histereza 0,8: 24

Dzień 6 - 18 stopni na stc-1000, o 22:00 przestawione na 18,5 stopnia

Dzień 7 - 19

Dzień 8 - 19,5

Dzień 9 - 20

Dzień 10 - 21

Dzień 11 - 21,5

6.12.2020 - butelkowanie dodatek 1/3 tabletki camden, nagazowanie 2.2

Nagazowane po 3 dniach od butelkowania.

07.01.2021 - Ewidentne utulenie, na granicy bycia pijalnym.

17 lis 2020, 23:20