

A chuj wie.

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-10 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	5 kg (100%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	80 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	15 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Jak to będzie pijałne to się zdziwię ;-)
6 paź 2015, 16:19