

American Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **5**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.9 kg (59.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (34.7%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Azzacca	50 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Topaz	50 g	3 dni	17.6 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter 1 10 Blg				

Notatki

- Chmiel na aromat wrzucić, gdy wrzenie nieco ustąpi. Podniesie też to trochę goryczkę (plus ewentualnie chmielenie na zimno), dlatego te 5 g na 60 minut będzie wystarczające.
16 sie 2020, 15:08