

# AMERICAN WEIZEN

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.6 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	5 g	20 min	15.7 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.5 %

## Drożdże

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

## Notatki

- przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ , schłodzenie brzezki do temp.  $17^{\circ}\text{C}$  (można zadać drożdże w temp.  $12^{\circ}\text{C}$  i stopniowo podnosić do  $18^{\circ}\text{C}$  - powoduje to większą produkcję octanu izoamylu odpowiedzialnego za aromat banana);

fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji: 18-20°C ;  
poziom nasycenia 3,0 vol.;

*20 lip 2021, 10:46*