

# American Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (60%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	2 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	2 min	11.2 %

## Notatki

- Między zacieraniem a gotowaniem wytworzył się dziwny zapach w brzezce. PO gotowaniu zniknął.

Brzezka przednia = 9,8 BLG (15 litrów)

Gotowanie = 60 min

Odparowanie = 4 litry (23%)

Straty = 1 litr

brzezka nastawna; 12 BLG (10,5 litra)

FERMENTACJA:

Drożdże wb-06 - przepłukana 3,5 tygodniowa gęstwa.

Start po ok 10-11 h, temp 17-18 stopni

BUTELKOWANIE

28.10.2021r.

74g cukru w 600 ml wody

1 BLG (!) zabutelkowane ok 10,5 l.

21 wrz 2021, 02:16