

American Weizen - Falconner's Flight

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (18.8%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.45 kg (7.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconner's Flight	14 g	60 min	11 %
Gotowanie	Falconner's Flight	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Falconner's Flight	20 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Browin BrewGo Wheat	Pszeniczne	Płynne	0.92 ml	Super

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	---