

Blada żona

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	4.2 kg (56.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	3 kg (40.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.27 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	75 g	20 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdwa fruit blanche g1	Pszoniczne	Suche	30 g	---

Notatki

- Nagazowanie 6g cukru białego na butelkę.

Smakowało wszystkim ;)
25 kwi 2019, 20:35