

Capra

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0.01 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - słód pszeniczny jasny | 3.5 kg (59.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - słód monachijski | 1 kg (17.1%) | 78 % | 15 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (17.1%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - słód carawheat | 0.22 kg (3.8%) | 68 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - słód pszeniczny czekoladowy | 0.12 kg (2.1%) | 65 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 50 g | 75 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tettnang | 10 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------|------------|-------|--------|-----|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |
|---------------|------------|-------|--------|-----|

Notatki

- zacieranie 60' @65 degC (może 66 - przeliczyć jeszcze raz z F z przepisu)

lub pszenica 20' w 44, potem dosypać monachijski i wiedeński w 67 i 45' w 65
pozostałe srody na koniec zacierania

Safbrew WB-06

28 paź 2016, 22:14

- bardzo wysokie odfermentowanie WB-06 - przy tych drożdżach koniecznie trzeba zcierać na słodko. Można też rozważyć użycie srodu melanoïdynowego - do uzupełnienia po degustacji.

Przy następnej warce użyłbym srodu zakwaszającego, żeby przyspieszyć zacieranie.

9 lis 2016, 23:46