

## cHcE(F)sz WiEŻ start z fiolki

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Namoczyć 200g łuski ryżowej sterylizowanej (moczyć około 4 godziny). Przerwa ferulikowa 120 minut. Podgrzanie do 63 stopni po 20 minutach odebranie dekoktu i zagotowanie. Gotować 10 minut Zawrócić i doprowadzić do 72 stopni

Odczekać 40minut i odebrać 1/3 dekoktu i zagotować.  
Gotować 10 minut.  
Zawrócić i doprowadzić do 76 stopni lub podgrzać.  
Po pięciu minutach od osiągnięcia 76 stopnie przenieść do kadzi filtracyjnej.  
*11 lip 2020, 16:03*