

cHcE(F)sz WiEŻ

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (41.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (51.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Otręby pszeniczne | 0.125 kg (2.6%) | 80 % | 3 |

Chmiele

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

Drożdże

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

Notatki

- Pierwsza przerwa bliżej 40 stopni celcjusza.
Na początku zacierać jedynie słód pszeniczny oraz otręby.

Pozostałe srody dodać po osiągnięciu temperatury na poziomie 63 stopni celcjusza.
Dla ułatwienia filtracji dodać 0,1-0,25 łuski ryżowej sterylizowanej (2-5%)
13 lis 2016, 23:57