

Cherry Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (58.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (29.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (5.9%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.9%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 50 g | 5 min | 7.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Inne | Wyeast Nutrient | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Wiśnie zblendowane a cichą. Kilka kg. 2-3 zapewne.
24 lip 2020, 22:12