

CIEMNE PSZENICZNE + ekstrakt

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **16.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (28%)	79 %	22
Ziarno	Wheat Malt, Dark	2 kg (35%)	82 %	18
Ziarno	Wheat Malt, White	1 kg (17.5%)	85 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.4%)	73 %	80
Ziarno	Carawheat	0.25 kg (4.4%)	68 %	125
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.12 kg (2.1%)	73 %	1001
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	90 min	9 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- z ekstraktem pszenicznym bo mi został...
Ilość brzezki nastawnej 23.9 L
Ilość piwa przed chmieleniem na zimno 23.2 L
23 kwi 2017, 12:12