

Dark Hemp Seed Wheater

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **6.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (36.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark | 3 kg (54.5%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (7.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | hemp seed | 0.1 kg (1.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 12.5 g | Mauribrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | hemp seed | 150 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Warzone 08.04. Gęstość początkowa 13. Drożdże ruszyły po 8 h. Butelkowane 19.04. BLG końcowe 4. Bez przelewania na cichą. Warka nr 10.
9 kwi 2017, 13:09