

# 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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj 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*