

Gang Bawarii

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **16.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (25.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Wheat Malt, Dark | 3 kg (38.7%) | 84 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (25.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (6.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (3.2%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 19.57 g | 90 min | 7 % |
| Gotowanie | Northern Brewer | 19.57 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|-------|---------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 14.35 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Warzenie:
40 st - 10 minut
52 st - 25 minut
66 st - 90 minut
78 st - 5 minut (wygrzew)

Gotowanie - 90 minut

Fermentacja:

19 st - 7 dni burzliwa i 7 dni cicha

29 sie 2018, 08:58