

Gozdawa Pszeniczne

- Gęstość **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU ---
- SRM **1.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.5 kg (50%)	99 %	9
Cukier	Glukoza	0.5 kg (50%)	100 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Weizen brewkit	Pszeniczne	Suche	8 g	---

Notatki

- Piwo zrobione po najmniejszej linii oporu. Cukry rozpuszczone w 1l wody, dodany nachmielony ekstrakt, przelane do fermentora z wodą z kranu. Temperatura początkowa 27°C, dodanie nawodnionych drożdży. Temperatura pomieszczenia 23-22°C (piwnica w lipcu). Po 6 dniach odfermentowanie z 9-10blg do 3,5. Czuć lekką kwasotę i drożdże na tym etapie. Brak piany w fermentorze.
29 lip 2021, 12:01