

Hafe weizen na 24 l z przerwą ferulikową i dekoktem

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	80 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Dekokt 1 - 1/3 zacieru odebrana z ferulikowej

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dekokt 2 - zacier odebrany z maltozowej
13 lis 2022, 11:58