

Hefe-Wezen 1.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.35 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.15 kg (70%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat 11 (BW11)	Pszeniczne	Suche	8 g	---

Notatki

- Zadać drożdże w 13 stopniach.
Doprowadzić do 15 stopni.
2 dni w 15
2 dni w 16
2 dni w 17
2 dni w 18
reszta w 19

po 1 dniu w 19 sprawdzić Blg. Potem sprawdzić po 2 dniach.
6 lis 2016, 17:37