

Hefewaizen No. 1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- 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 **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **47.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (43.5%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (8.7%) | 90 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.2 kg (47.8%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kazbek | 15 g | 45 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Kazbek | 10 g | 10 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Przerwa ferulikowa z 2,2kg pszenicznego i 0,5kg pilzneńskiego
12 kwi 2016, 10:02