

Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	6 kg (56.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (37.4%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrueh	60 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- pH zacieru ok. 5,7
Ewentualne zakwaszanie po przerwie ferulikowej.
14 lut 2021, 20:31