

Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Fermentacja z nastawianiem na jedynie burzliwą. Bez zlewania na cichą.

Około 10-14 dni.
29 mar 2018, 20:16