

## hefeweizen\_biab

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny            | 2.5 kg (71.4%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (28.6%)   | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 13 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| starter na 9blg        | Pszeniczne | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 30 ml  | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa               | Ilość | Użyto do             | Czas |
|------|---------------------|-------|----------------------|------|
| Inne | glukoamylaza biowin | 1 g   | Fermentacja burzliwa | ---  |

|                 |                        |       |            |     |
|-----------------|------------------------|-------|------------|-----|
| Czynnik do wody | gips / 14L             | 1.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia / 14L   | 1.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | soda oczyszczona / 14L | 0.6 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | gips / 14L             | 0.8 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia / 14L   | 0.8 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | soda oczyszczona / 14L | 0.3 g | Zacieranie | --- |

## Notatki

- Zacieranie 14L wody RO + dodatki  
Wysładzanie 7L wody RO + dodatki  
*19 lis 2022, 11:42*