

## 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*