

hefeweizen vol 1.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.9 kg (54.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.2 kg (45.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	60 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 3068	Pszeniczne	Płynne	125 ml	wyeast

Notatki

- warzenie 11-01-2018
20 sty 2018, 00:12