HopfenPszeniczka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- 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 brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg *(40.7%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg *(50.8%)*	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.25 kg *(8.5%)*	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	10.8 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	2 min	17 %

Notatki

- Hopfenweizen 12-13°Blg
  Orzeźwiające, jasne, przyprawowo-owocowe, niemieckie piwo górnej fermentacji o zaznaczonym, chmielowym profilu smakowo-zapachowym. Ze względu na użyty w toku produkcji słód pszeniczny i krótki czas leżakowania często jest zmętnione. Specjalny szczep drożdży nadaje piwu charakterystycznego aromatu goździkowo-bananowego. Wersja hopfenweizen jest intensywniej chmielona na aromat wnosząc do końcowego profilu piwa nuty kwiatowe, owocowe, przyprawowe na poziomie średnim do średnio-intensywnego. Wysokie wysycenie piwa zapewnia nieco cierpki finisz, efekt orzeźwienia oraz obfitą czapę, białej piany po nalaniu do szklanki.
  30 gru 2021, 13:59

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.