

independence hefe-wiezen 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **14.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	2.8 kg (50.5%)	82 %	18
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (45.1%)	78 %	18
Ziarno	Wheat Crystal Malt	0.1 kg (1.8%)	72 %	190
Ziarno	wyermann carafa special II	0.072 kg (1.3%)	70 %	1200
Suchy ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.07 kg (1.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Tettnang	22 g	30 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	5 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Irish Moss	5 g	Gotowanie	12 min

Notatki

- 17.5l water set up
15 min 50-52C
70 min at 65-67C
15 min at 72C

mashed-out to 78C,
7l water bedded for for filtering
sparged with 12l of water
12 BRIX (11,5 blg) before boiling, total setup = 29.5l
13 BRIX (12.5 blg) after boiling, 21 L set up for fermentation.
7 BRIX (6.5 blg) after 10 days (4% vol.)
carbonation: 2.8 (170g dry amber extract + 34g sugar) 19.5l bottled.
13 kwi 2019, 14:44