

Kwiczot

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **10.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (66.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (16.7%)	75 %	65
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.3 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (6.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO WHEAT	Pszeniczne	Suche	11 g	browin

Notatki

- 1 Warka
29 II Warzenie
8 III Cicha Fermentacja
14 III Butelkowanie

2,5 BLG
5 maj 2020, 12:00