

MANDO WEIZEN

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (48.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (51.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Notatki

- 8 dni burzliwa 19-20 C
przelanie
8 dni cicha 18 C

11 paź 2019, 22:46