

My_WINTER_WEIZEN

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.8 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (45.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (18.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	100 g	5 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- pierwsza proba HDB dla weizena; test słoweńskiego chmielu i dodatku owsa; rozcieńczone z ok. 22 L do ok. 40 L przed rozlewem czyli dodatek 18 L wody oligoceńskiej; pierwotne BLG ok. 17 zmierzone
13 sty 2024, 05:13