

Na-na ulušin an lugal ene ra

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **7**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8.3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5.8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **45.5 C**, Czas **10 min**
- Temp **51.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **49.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51.5C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann®	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Słód pilznieński 3-5 EBC Weyermann®	2 kg (40%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere (USA) - granulāt (7,7 - 9,1% alfa kwasów)	180 g	1 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew™ WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Szybkość podgrzewania pomiędzy przerwami w zacieraniu to nieco ponad 1st.C/1min.

Chłodzone pod prysznicem.

Burzliwa 8 dni.

Przepis mówił:

Zacieranie

- 45°C - 10 min

- 50°C - 15 min

- 63°C - 30 min

- 73°C - 40 min

Czas gotowania

80 minut

[https://www.wiki.piwo.org/Hefe-Weizen,_S%C5%82awomir_Franaszek_\(Franekkkk\)](https://www.wiki.piwo.org/Hefe-Weizen,_S%C5%82awomir_Franaszek_(Franekkkk))

Uwarzono:

28 paź 2017

Spisano:

5 lis 2017, 12:47