

Nilfgaardzka Pszenica

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **92.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **60.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **92.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	8 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (50%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mittelfruh	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	60 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	25 g	Mauribrew
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- 3 L zacieru zagotowane, aby oddać efekt dekokcji na koniec przerwy w 62C.

Dwa fermentory zadane Mauribrew Weiss, jeden Safale wb-06
10 maj 2018, 19:12