

Nocny skrót pszespola

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **18.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10.2%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Oak Smoked Wheat Malt	0.3 kg (6.1%)	74 %	6
Ziarno	Pilsner Malt	0.5 kg (10.2%)	80 %	4
Ziarno	Chocolate Wheat Malt	0.3 kg (6.1%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	------------	-------	------	-----------------

Notatki

- przerwa ferulikowa tylko dla pszenicy
10 lis 2017, 13:53