

Owocowy Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (37.8%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Dodatek smakowy	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	-------

Notatki

- Warka podzielona na dwa fermentory po 10 litrów każdy.
Do każdego dodane zblendowane owoce po kg do każdego fermentora.
29 sty 2019, 12:04