

PINTA TT Hopfenweizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2.25 kg (40.9%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.75 kg (50%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 50 g | 0 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Experimental 09326 | 50 g | 0 min | 4.8 % |
| Na zimno | Calista | 50 g | 7 dni | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |