

Ponura Żniwiarka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (44.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (44.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.25 kg (5.6%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 50 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 15 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Munich Classic Wheat Beer | Pszeniczne | Suche | 11 g | Lallemand |

Notatki

- 40°C - tylko sód pszeniczny
13 maj 2022, 01:48