

Postrach Klasztorów Single Hop Dunkelweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **21**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3.5 kg (59.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (33.9%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Za poradą pewnego śląskiego Championa Piwowarstwa, drożdże idą prosto z fiolki bez startera - decyzja świadoma! :)
28 mar 2021, 11:50
- Całość idzie w kega. Do picia świeże.
28 mar 2021, 11:50