

Pszczy niczny

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.67 kg (9.9%)	77 %	26
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.3 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.78 kg (56%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyet - Wei henstephan Weizen	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
Starter 0,5 l o gęstości 7 Blg. Dodany do brzezki nastawnej po rozpoczęciu fermentacji. Temperatura 22C				

Notatki

- Woda gotowana dzień wcześniej. Ph ok 6,9
Słody dodane do 45C, Ph na poziomie 5,5

Wysładzanie $7+8+7,5 = 22,5$ L

Chłodzenie 1h do 22C

2 paź 2017, 23:50

- Fermentacja:
burzliwa 7 dni
cicha 15 dni
zeszło do 5,5 Blg !
28,5L gotowego piwa
26 paź 2017, 10:40
- Refermentacja:
400 g suchego ekstraktu słodowego muntos pszeniczny
26 paź 2017, 10:40