

Pszenica 0.1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Munich Malt | 0.8 kg (36.4%) | 80 % | 18 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.4 kg (18.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 55 min | 13.5 % |
| na początku gotowania | | | | |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Magnum | 5 g | 3 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|------------|-------|-------|--------------|
| Munich | Pszeniczne | Suche | 5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra | 3.5 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- ekstrakt początkowy ok 12BLG
po około czterech dniach od zadania drożdży BLG na poziomie 3,5-4 tego samego dnia dodałem 20g citry na około 3 dni
2 lis 2019, 13:00