

Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (44.4%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 1,38 zł/butelka
4 sie 2023, 17:42