

PSZENICA #12 DINKEL

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **350 L**
- Całkowita objętość zacieru **450 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	50 kg (50%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Orkiszowy Swaen	50 kg (50%)	82 %	7.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	150 g	60 min	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 11 °P
Jak nam się będzie chciało to zetrzemy trochę zestu z cytryny
24 mar 2025, 23:24