

pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (53.2%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (21.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.6 %

Drożdże

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

Notatki

- 11 blg wyszło
10 l sosna na 0 min 270g złote kapsle
8 l +4 l soku jabłkowego 100% z biedry, gotowanego z 50g laktozy
dodane po burzliwej (sok 14 blg) pomarańczowe kapsle i patenty
burzliwa przez 48, po tygodniu blg 2
14 kwi 2024, 16:32