

Pszenica MIP (made in poland)

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **11**
- SRM **2.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (50%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (50%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 5 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|---------|--------------|
| wb-06 | Pszeniczne | Suche | 14.38 g | --- |

Notatki

- Po wysładzaniu 22,5l brzezki o 6,2blg
Po gotowaniu 19,5l brzezki o 6,6 blg
18-07-2018 fermentacja burzliwa
28-07-2018 1,0 blg 2 dni cicha
04-08-2017 butelkowanie 1,0 blg, 200g cukru na 19l.
26 lip 2017, 12:37