

# pszenica niemiecka dekokt

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (25.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Słód Biscuit	0.2 kg (7.4%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Proces dekokcji  
50 stopni glowny zacier przez 10 min  
Po 10 min wyciągnij 1/3 zacieru do garnka osobnego

1/3 podgrzać do 70 stopni przez 10 min po czym gotuj 1/3 przez 20 min  
Zawroc do glownego gara temperatura powinna byc 65/68 stopni przetrzymaj 40 min  
Odbierz 1/3 zacieru wrzuc do gara gotuj 15 min  
zwroc do glownego gara powinna byc 75 stopni.  
3 paź 2024, 13:15