

Pszenica vol.2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (45.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- 45 stopni 15 do 20 minut,

wlać gorącą wodę,
Dodać słody,
dogrzać do 62-63 stopni

Drożdże zadać w 14 stopniach fermentacje prowadzić w 18 stopniach max 20 stopniach.
12 sty 2018, 13:15