

Pszeniczne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.88 kg (60.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (39.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6.25 g	35 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	6.25 g	35 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6.25 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	6.25 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	14.25 g	Safbrew

Notatki

- Zastępcze drożdże Bawaria Wheat 12
Burzliwa - 5-7 dni 18-22 st.C
Cicha. - 5-7 dni 16-18 st.C
26 sty 2021, 12:48