

Pszeniczne 2021

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (57.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Tradition	15 g	10 min	5.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Filtracja i wyszadzanie: 26 litrów wody do wyszadzania
Wyszło 33 litry o BLG 12 (zamiast 10,6) Efektywność = 90% w g Brewness! + dolane 1,4 litra wody żeby zejść z BLG do 11,5

Odparowanie = ok 3 litry (9%?)
straty z dekatacji po gotowaniu = 1,5 - 2 litr

Zlane na fermentacje: ok 28,5 litra o ekstrakcie 12,2 BLG

Fermentacja : saszetka uwodnionych drożdży WB-06.
Drożdże zadane: 1.08.21 godzina: 20/21
Start fermentacji nocą. Od 2.08.21 od godziny 10/11 bulka.
Fermentacja w temperaturze 18-20 stopni.

Przeniesienie do piwnicy, temp 21-23 stopnie

BUTELKOWANIE

26.08.2021

18 litrów piwa

130 gram cukru w 1000 ml wody

36 butelek 500 ml piwa

ZEBRANA GĘSTWA

- - - -

Weizen z Czerwoną porzeczką -10 litrów

1,3 kg czerwonej porzeczki na 10 litrów piwa

9.08.2021 - Porzeczka zalana wrzątkiem, potem zalana przegotowaną zimną wodą, obrana, dodana do fermentora i zgnieciona. Na nią zlane 10 litrów piwa.

Fermentacja wznowiona - temp 21-23 stopnie .

BUTELKOWANIE:

31.08.2021r.

Ekstrakt: 1.9 BLG

67g cukru w 500 ml wody

31 lip 2021, 23:36