

Pszeniczne

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **40 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (5.9%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	90 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO WHEAT	Pszeniczne	Suche	7.5 g	---

Notatki

- Wyszło :D
1 sie 2017, 17:51