

Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.9 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.89 kg (35%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	1.4 kg (10%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	7.68 kg (55%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Należy wsypać ześrutowany słód pszeniczny do wody o temperaturze ok. 44-45°C. Po 15 min. dodajemy słód jęczmienny i podgrzewamy zacier do 65°C. Po osiągnięciu temperatury odejmujemy 1/3 zacieru (gęsta część) do drugiego garnka (dekokcyjnego). Podgrzewamy dekokt do 72°C na 10 min., a następnie gotujemy

przez 15 min. Po tym czasie mieszamy dekokt z zacierem głównym. Temperatura powinna zostać uregulowana na poziomie 72°C. Po 20 min. przeprowadzamy próbę jodową, jak jest ujemna podgrzewamy zacier do 78°C i rozpoczynamy filtrację.

5 maj 2018, 02:45