

PSZENICZNE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM 1kg Viking Malt	2.5 kg (42.4%)	82 %	7
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	1.5 kg (25.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód WIEDEŃSKI Viking Malt 5kg	1.2 kg (20.3%)	79 %	12
Ziarno	Słód KARMELOWY 30 Viking Malt 1kg	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook 2018 goryczka	15 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook 2018 goryczka	15 g	0 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ŁUSKA RYŻOWA sterylizowana 500g	100 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia roztwór 33% (E509) 100 ml - środek do zakwaszania zacieru/wina	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Wykonano starter 1,0 litrowy - 8 BLG.
Kwas mlekowy - zacieranie - 4 ml.
Dekokcja 1 stopniowa.
5 mar 2020, 20:49