

Pszeniczne ala Deszczowa pszenica

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (36.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (60.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.15 kg (3.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 12 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| SafAle WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |

Notatki

- mocno napowietrzona brzezka niestety przed zadaniem drożdży
15 mar 2018, 21:03