

pszeniczne DunkelWeizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **20**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.5 kg (49.5%) | 83 % | 5 |
| 2021 bestmalz | | | | |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (19.8%) | 80 % | 16 |
| vm | | | | |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (19.8%) | 79 % | 7 |
| vm | | | | |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.4 kg (7.9%) | 79 % | 130 |
| weyermann | | | | |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (3%) | 68 % | 1200 |
| vm - ostatnie 15 min. | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|---------------------------|---------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Hallertau tradition | 15 g | 60 min | 6.3 % |
| Gotowanie | Hallertau tradition | 15 g | 15 min | 6.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau tradition | 15 g | 5 min | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- *Piwo zajęło 3 miejsce w swojej kategorii na Szczecińskim kpd w 2018 z notą 38,75

*Podium w swojej kategorii i 9 miejsce w piwach ciemnych na 65 zgłoszonych piw na MPPD 2018
receptura: Damian Wadas

- słody jasne wsypujemy do 15l wody o temperaturze 49oC, słody ciemne wsypujemy na 10-15 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej)

Fermentacja burzliwa - 10-14 dni w temperaturze 18-22 C, fermentacja cicha 2-4 tygodnie,(można pominąć),rozlew do butelek.

nasycenie musi być średnie do wysokiego
z tego zasypu mi wyszła około 13blg brzeczka nastawna

warka #12

Wersja 2021

*zacieranie BIAB. 90 min.~ 65C. Ciemny na ostatnie 15min. Bez modyfikacji pH. 11 BLG. Około 150-200 ml gęstwy.

7 sty 2018, 21:22