

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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