

Pszeniczne jasne 12 BLG #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **6**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1.6 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	55 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- zestaw surowców z browamatora
pszeniczne jasne 13 blg ba hafewaizen
23 paź 2021, 13:28