

Pszeniczne Jasne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (36.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 0 min | 4 % |

Drożdże

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

Notatki

- Fermentacja:
 - burzliwa: 15-22°C (ok.14 dni),
 - po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować,

Refermentacja:
-150G na 20L (7,5g/L)
-leżakowanie ok 10°C 2-3 tygodnie
15 gru 2023, 11:39