

## Pszeniczne v3

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	60 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany z gęstwy	Pszeniczne	Płynne	500 ml	---

### Notatki

- Trochę eksperymentuje przy tym warzeniu. Niestety z braku czasu muszę rozdzielić warzenie na dwa etapy.
  1. Zacieranie i filtracja - zrobię dzisiaj
  2. Warzeniem chłodzenie, rozpoczęcie fermentacji - zrobię dnia następnego.Zobaczmy czy wpłynie to na smak piwa. Dodatkowo mam dosyć stare drożdże z gęstwy, które reaktywuje na mieszadle. Również nie jestem pewien czy coś się z nimi uda zrobić bo mają 4 miesiące.

16 paź 2020, 18:55