

Pszeniczne

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **38.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 6 kg (66.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 3 kg (33.3%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g | 60 min | 5.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Płynne | 90 ml | White Labs |

Notatki

- Under pitching - około połowa wymaganej ilości
27 cze 2015, 14:42