

Pszeniczny KENT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 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 **12.9 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**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.62 kg (61.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.67 kg (38.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	33 g	60 min	4.6 %

EAST KENT GOLDING (UK)
<https://allegro.pl/oferta/chmiel-east-kent-golding-uk-100g-piwo-domowe-9499652690>

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Drożdże BW11 do piw pszenicznych Gozdawa
<https://allegro.pl/oferta/drozdze-bw11-do-piw-pszenicznych-gozdawa-piwo-5145130023>

Notatki

- 150g glukozy
6dni burzliwa

6dni cicha
24 sty 2021, 12:08