

Pszeniczny paulaner HEFEWEIZEN

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (27.8%)	75 %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny Jasny 5kg Bestmalz	2.5 kg (34.7%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny 3-5 EBC Steinbach	2.5 kg (34.7%)	75 %	4
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (2.8%)	2 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubelski	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	lubelski	20 g	30 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand LaBrew Munich CLASSIC Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand
--	------------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wiflock	2.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Słody pszeniczne zmielić osobno
Słód pilsen zmielić osobno

W temperaturze 44 i 52C zacieramy sam słód pszeniczny z łuską ryżową
w kolejnych krokach zacierania temp 63 dodajemy pozostały słód pilsneiski.
12 lut 2023, 07:26