

REDCURRANT WEIZEN

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (53.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (35.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.6%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (7.1%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lomik | 20 g | 60 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Mauribrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | czarna porzeczka | 1350 g | Fermentacja cicha | 5 dni |