

Schwarz weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **31.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold	1 kg (15.6%)	75 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (7.8%)	70 %	350
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.3 kg (4.7%)	73 %	177
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Według tej receptury z filtracji wyszło 25 litrów 16 blg, należy rozcieńczyć do 13-14 Blg.
28 paź 2017, 12:12