

Sorachi Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	6 g	fermentis

Notatki

- Koniec końców doprowadzić do 11.5 blg

"Udawana dekokcja"- zmniejszyć początkową ilość wody o 2L, po 1 przerwie i po 2 przerwie dolewać po litrze wrzątku w celu skokowego zwiększenia temperatury
20 wrz 2016, 17:30