

Super ziółko

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.41 kg (75%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.47 kg (25%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- Overpitching srogi
Po 8-10g na opcję (zależy od BLG, szybko wyliczyć)
27 sie 2017, 21:14