

TempHefe2G

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (16.7%)	80 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (33.3%)	80.5 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	40 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	2 dni	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B49 Bavarian Wheat (606)	Pszeniczne	Suche	50 g	Bulldog

Notatki

- First mash with the use of only wheat malt. Then after the ferule break, increase temperature to 64 and add the rest of the malt.
26 sty 2018, 11:44