

Test

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.72 kg (46%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.72 kg (46%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.47 kg (8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	13.85 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	13.85 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	18.46 g	4 dni	12 %
Gotowanie	Amarillo	13.85 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	0.92 ml	Fermentum Mobile
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	0.92 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	0.92 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6.46 g	Zacieranie	---

Notatki

- Jeśli za mało aromatyczne to dochmilić Citrą na zimno (lub czymś innym, co będzie na stanie).
17 wrz 2017, 15:38