

W niebie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	2.6 kg (28%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	1 kg (10.8%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	60 %	3
Dodatek	Sok winogronowy	5 kg (53.8%)	12 %	---
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.2 kg (2.2%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	50 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight USA	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	10 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Sok winogronowy świeży 13 BLG
13 lis 2022, 12:32