

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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