

weiss

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	8 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Hersbrucker	10 g	10 min	3 %
Na zimno	Hersbrucker	5 g	4 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Brewferm

Notatki

- Dodać pulpę owocową. Do połowy warki.
5 maj 2018, 20:20