

weissbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (61.2%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (8.2%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mandarina Bavaria	13 g	60 min	9.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
b-49	Pszeniczne	Suche	10 g	buldog

Notatki

- 44 stopnie tylko pszeniczny, pomiar ph jak ok do pomijamy slod zakwaszajacy 62 pozostałe. chmiel dodac w temp 70 stopni 20 gram

drożdże uwodnione 25 stopni do brzezki 16 -18 stopni
6 maj 2018, 00:05