

Weißbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **6.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **47.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 6.5 kg (44.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (34.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (17.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (3.4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 50 g | 5 min | 18.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Wit | Pszeniczne | Suche | 30 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Brzeczka 28.06
28 cze 2024, 06:44