

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj 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