

WEISSBIER

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **7.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (52.6%)	83 %	5
Ziarno	Barke® Munich Malt Weyermann®	2 kg (35.1%)	82 %	14
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.5%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (3.5%)	77 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker spat	40 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Decoction (single-decoction mashing): Mash in at 63 °C (145°F) and rest for 20 min, heat up to 68°C (154°F) and rest for 20 min, heat up to 72°C (162°F) and rest for 15 min, draw partial mash (1/3) and boil for 5 min, return the boiling part and mash out at 78°C (172°F).

17 gru 2024, 17:02