

Weizen 12.5 blg (Hallertau Tradition)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 3.7 kg (68.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (18.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.5 kg (9.3%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.9%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 20 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 12 g | FERMENTIS |

Notatki

- 1 krok - przerwa ferulikowa - zacieranie tylko srodu pszenicznego
25 sty 2019, 03:16