

weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (2.4%)	75 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (47.6%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- zacieranie - dekokcja jednowarowa
słód pszeniczny wsypać do 44 C - 40 - 10 min
potem dodać pilzneński i podgrzać do 65 -63 C
odebrać 1/3 dekoktu
dekokt podgrzać do 72 C - 15 min
następnie gotowanie 15 min
dodajemy do zacieru głównego do temp. 72 C
72 C - do negatywnej próby jodowej
mash out
21 lis 2016, 19:38