

Weizen 2022

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (43%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.65 kg (57%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 17 g | 60 min | 7.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Korekta wody: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=B1W0H9X> lub record: B1W0H9X

Warzenie: 24.07.

Zacier 5,8 ph

Wody wysłokowe koniec 6,15

Ekstrakt przed: 10.1 BLG

Ekstrakt brzożki nastawnej - 11 BLG , 25 litrów

Zadanie drożdży: 25.08

Fermentacja: WLP 41 - starter 1 litrowy

Temp fermentacji: 18-19, potem 21-22

09.08.2022 - 2.5 / 2.6 BLG

PIWO A: 10 litrów - butelkowanie z 74 g cukru 09.08.2022 (2,5 / 2,6 BLG)

PIWO B: 1300 gram porzeczki czerwonej do 15 litrów piwa 09.08.2022

23.08.2022 - Odfermentowanie do 2,5 BLG

PIWO B: Butelkowanie 114 g cukru w 400 ml wody (temp. 21)

wyszło ok 14 litrów piwa.

24 lip 2022, 13:45