

Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2.5 kg (48.1%)	79 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.8%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Blanc	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	25 min	8.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	40 g	20 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Woda kranówka 50/50 filtrowana
6 paź 2018, 16:37