

WEIZEN III

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	7 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Drożdże rozmnożone na starterze 2 L, 10 BLG, kręczone na mieszadle ok. 36 h

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Zadanie drożdży w temperaturze 15 C (szok temp.)
Fermentacja ok. 14 dni: start 17 C (24 h), 18 C, (48 h), 21 C (72 h), 23 C do zatrzymania fermentacji.
Refermentacja 7-14 dni w butelkach. Roztwór 375 g glukozy w 2 L wody.
Opcjonalnie 10 g witaminy C dodać do ostudzonego syropu glukozowego przed butelkowaniem.
7 cze 2022, 11:43