

Weizen na sucharach

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	50 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand munich classic	Pszeniczne	Suche	11 g	lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Pożywka Vitamon Combi	5 g	Gotowanie	10 min
-----------------	-----------------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Woda do zacierania bez modyfikacji

Filtracja z ok 1,5 l łuski gryczanej (płukana 3x)

Wystudzenie:

1. 9 l h₂o + 1 ml kwasu mlekowego 80%

2. 9 l h₂o + 1 ml kwasu mlekowego 80%

15 wrz 2018, 16:57