

Weizen Stout WTF???

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **31.7**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (39.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (39.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Mangrove Jack's