

Zen v2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **17**
- SRM **10.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.5 kg (80.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.4%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	11 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	0 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	---

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Ananas	100 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
-----------------	--------	-------	----------------------	--------

Notatki

- Podgrzewam wodę 46st C dodaję pszeniczny i trzymam 20min na 44st C. Podgrzew do 65st C i dodaję resztę sładów. Trzymam 45min 63stC. Potem 72st C 20min i wygrzew 78st C.

Starter 1l 24h
26 wrz 2017, 00:20