

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