

Hefeweizen

Weissbier | 11,983 Plato | 5,6 % | 14,0 IBU | IBU/SG 0,290

Data: 03 Jan 2021

Woda: 54,37 L (37,65 + 16,72 L)

Czas gotowania: 70 min

Objętość przed/po gotowaniu: 45,86 L / 42,71 L

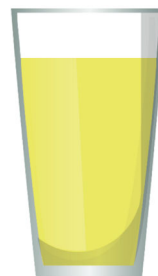
Objętość warki: 40,00 L

Słód: 8,50 kg

Chmiel: 15,00 g

Szacunkowa wydajność: 73,8 %

Wyliczona wydajność:



Przygotowanie wody

Ilość	Nazwa	Typ	Lp.	%/IBU	Volume
8,00 ml	Phosphoric Acid 85% (Zacieraniu)	Składnik wody	1	-	-
52,30 L	Poland Spring (R)	Woda	2	-	-

pH wody / zacieru	10"	30"	50"

Temperatura	10"	30"	50"
dół			
górze			

Składniki zacierania

Ilość	Nazwa	Typ	Lp.	%/IBU	Volume
4,25 kg	Pilsner (Weyermann) (3,3 EBC)	Słód	3	50,0 %	2,77 L
4,25 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Słód	4	50,0 %	2,77 L

Kroki zacierania

Nazwa	Opis	Temperatura kroku	Czas kroku
50	Dodaj 37,65 L wody w 53,1 C	50,0 C	20 min
63	Podgrzej aby uzyskać 63,0 C przez 10...	63,0 C	30 min
70	Podgrzej aby uzyskać 70,0 C przez 10...	70,0 C	30 min

Zmierzona gęstość przed wysładzaniem _____ Plato

Wysładzanie 16,72 L wody o temp 78,0 C do _____ Plato

Zmierzona gęstość _____ (Zakładana: 10,760 Plato)

Zmierzona objętość _____ (Zakładana: 45,86 L)

Składniki gotowania

Ilość	Nazwa	Typ	Lp.	%/IBU	Volume
15,00 g	Zeus [14,00 %] - Gotowanie 60,0 min	Chmiel	5	14,0 IBUs	-

Nie stosowany starter drożdży

Składniki na początku fermentacji

Ilość	Nazwa	Typ	Lp.	%/IBU	Volume
1,0 pkg	FM41 Gwoździe i banany (Fermentum Mobil...)	Drożdże	6	-	-

Zmierzona gęstość _____ (Zakładana: 11,983 Plato)

Zmierzona objętość _____ (Zakładana: 40,00 L)

Fermentacja

03 Jan 2021 - Fermentacja burzliwa (10,00 dni na 19,0 C , kończy się w 19,0 C)

13 Jan 2021 - Fermentacja cicha (10,00 dni na 19,0 C kończy się w 19,0 C)

Gęstość końcowa: _____ (Zakładane: 1,473 Plato)

23 Jan 2021 - Refermentacja (14,00 dni na 19,0 C kończy się w 19,0 C)

06 Feb 2021 - koniec refermentacji

Leżakowanie 14,00 dni w 19,0 C

20 Feb 2021 - koniec

Notatki