

Weiss - WB-06 - 6.3%

Weissbier

Autor: Mundo do Malte Brew Shop

Tipo: Somente Grãos

IBU : 11 (Tinseth)
BU/GU : 0.19
Cor : 9 EBC
Carbonatação : 7 g/L

Densidade Pré Fervura : 1.049
Densidade Original : 1.057
Densidade Final : 1.009

Fermentáveis (6.1 kg)

3.2 kg - Pilsen Premium 4 EBC (52.5%)
2.7 kg - Trigo 4 EBC (44.3%)
200 g - Ponteador 4 EBC (3.3%)

Lúpulos (6.3 g)

60 min - 6.3 g - Warrior - 15% (11 IBU)

Hop Stand

20 min infusão @ 80 °C

Levedura

1 pct - Fermentis Safbrew Wheat WB-06

Equipamentos com cônico

Volume do Lote : 21 L
Tamanho da Fervura: 26.92 L
Volume Pós Fervura: 22.92 L

Água de Mostura : 17.67 L
Água de Lavagem : 14.25 L
Tempo de Fervura : 60 min
Água da Panela de.: 22 L
Água Total : 39.67 L

Eficiência do Equipamento: 66.7%
Eficiência da Mostura: 69.9%

Perfil de Mostura

Weiss WB-06
48.5 °C - Temp. Desejada
45 °C - 15 min - Temperatura
50 °C - 15 min - Temperatura
68 °C - 60 min - Temperatura

Perfil de Fermentação

WEISS WB-06
17 °C - 2 dias - Primária
18 °C - 2 dias - Primária
19 °C - 1 dias - Primária
23 °C - 2 dias - Secundária
0 °C - 1 dias - Cold Crash

Medidas

pH da Mostura:

Volume da Fervura:

Densidade Pré Fervura:

Volume Pós Fervura:

Densidade Original:

Água no Fermentador:

Volume do Fermentador:

Densidade Final:

Volume de Envase:



9 EBC