

## #54 #60 Hefe-Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 2.5 kg (50%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (50%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 18 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | lunga | 27 g  | 15 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Zaczynamy fermentację nisko - wywołujemy szok temperaturowy = produkują banany.

Zadanie drożdży 12  
Fermentacja od 18 do 21

Łuska ryżowa do filtracji  
31 mar 2021, 09:11

- #60  
2kg pils 2kg pszenica 0,5kg pł pszen 0,5kg pł ows

fermetnacja - start 17 (24h), 18 (48h), 21 (72h), 23 (do końca)  
29 kwi 2022, 10:41