

Banan Weizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	35 g	0 min	13.1 %
Po wyłączeniu palnika przez 15 min				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Puree Bananowe (Léonce Blanc Purées de Fruits - Banane 1kg)	1000 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodać w pierwszym dniu wszystko i dokładnie wymieszać. Po 5 dniach zlać piwo znad osadu owocowego i pozostawić na 2-3 dni				
Klarowanie	Łuska ryżowa	260 g	Zacieranie	0 min
5% masy słodu 1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru. 2. Łuskę rozłożyć na dnie fermentora z filtratorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wzruszyć.				

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7-10 dni
Cicha 5-8 dni
18 lis 2019, 19:54
- Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1l piwa
18 lis 2019, 19:54