

CURUBA HefeWeizen Gwoździe i Banany 03-12-2023 r.

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.6 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.5 kg (43.2%)	82 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (6.2%)	72 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann Słód Enzymatyczny	0.5 kg (6.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	2 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	CURUBA	5000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Curuba (ang. banana passionfruit, w Ekwadorze taxo) - Z wyglądu mały, pękaty, bardzo miękki banan. Po przekrojeniu zaskakuje pomarańczowym miąższem z mnóstwem małych pestek, podobnym trochę do marakuji. W smaku kwaśno-gorzka. Z wyglądu nie jest zachęcająca, a smak nas zupełnie odrzucał. Miejscowi jednak się nią zachwycają. Podobno najlepsza jest w koktajlach mlecznych, z dodatkiem cukru.
3 gru 2023, 09:47