

HefeWeizen Gwoździe i Banany 07-05-2019

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **5.1**
- 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 brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód Eraclea Pilsner® Weyermann	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	CaraWheat	0.2 kg (3.3%)	80 %	120
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Pilzneński i CaraWheat dodać przy temperaturze 64-66.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

5 maj 2019, 22:19