

Pszeniczne z wiśniami drożdże Gwoździe i Banany 29-01-2022 r.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **8.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	4 kg (50%)	30 %	3
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.7 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (12.5%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (3.8%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	40 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	20 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
--	------------	--------	--------	------------------

Notatki

- Start w 14 stopniach i tak codziennie o 1-2 aż do 18 na 1 dzień i potem 20 na 7 dni. 3kg owoców po 4 dniach.
23 sty 2022, 13:57