

#125 Fruit Weizen

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (47.9%)	75 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.05 kg (43.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.2%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (4.2%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	4 g	50 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	5 g	10 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	70 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa z ananasa	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	400 g	Fermentacja cicha	5 dni