

American Hefe-wezien mit Himbeeren, mit dem Geschmack Bananen und Goździken

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (59%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.15 kg (41%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Motueka	25 g	20 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce mrożone malina	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Burzliwa 20-22C, 7 dni
Cicha 16-22, 5-7 dni

Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1L piwa.
25 lut 2019, 15:56