

Doppel Weizen 15BLG Perle Gwoździe i Banany FM41

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (41.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (41.4%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.4%)	75 %	30
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	2000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- jak zwykle do FM41 - miedziane rurki do fermentora ze względu na siarkę.
Gęstwa użyta drugi raz (drożdże płynne - Weizen, 1-gęstwa DunkelWeizen i teraz Weizen)

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

14 wrz 2018, 09:11