

# Hefe Weizen Gwoździe i Banany 05-03-2021 r.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny jasny                          | 2.8 kg (43.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 3.4 kg (53.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | CaraWheat                                 | 0.2 kg (3.1%)  | 80 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 27 g  | 20 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | lunga     | 10 g  | 40 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 11 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór | Pszeniczne | Gęstwa | 40 ml | Fermentum Mobile |
| FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 20 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór | Pszeniczne | Gęstwa | 80 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Temperatura zadania - 12,6 C`  
*7 mar 2021, 10:24*