

## Hefe Weizen Gwoździe i Banany 08-01-2021 r.

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 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 **19.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny jasny	2.8 kg (49.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (43.9%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Caramel	0.2 kg (3.5%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	12 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszoniczne	Gęstwa	115 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Temperatura cieczy 11,6 Stopnia. 22 litry - 749 ml gęstwy (drugi zbiór) - 72 dniowa gęstwa.  
8 sty 2021, 15:13