

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 | Pszeniczny 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 | Pszeniczne | 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