

# Hefe Weizen Gwoździe i Banany 12-10-2020 r.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- 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 **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny jasny	3.4 kg (53.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (39.4%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (3.9%)	80 %	3
Ziarno	CaraWheat	0.2 kg (3.1%)	80 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszoniczne	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- PH do wyladzania - 5,5  
Start 12 stopni - FM41

Hallertau Tradition 100g DE  
9 cze 2020, 11:40