

## Hefe Weizen Gwoździe i Banany 31-10-2022 r.

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **6.1**
- 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 **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 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 **20 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 **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	1 kg (14.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (52.1%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.22 kg (3.3%)	72 %	190
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.9%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (14.9%)	38 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile