

# HefeWeizen Gwoździe i Banany 08-12-2022 r.

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **9**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny jasny                          | 3.75 kg (50%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 3.5 kg (46.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | CaraWheat                                 | 0.25 kg (3.3%) | 80 %       | 120 |

## Chmiele

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

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 540 ml | Fermentum Mobile |