

HefeWeizen Gwoździe i Banany 19-04-2020

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	CaraWheat	0.2 kg (3.3%)	80 %	120
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (5%)	80 %	3

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	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile