

# HefeWeizen Gwoździe i Banany 21-12-2022 r.

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.5 kg (50%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	800 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Drożdże zadane w 12 - 15 stopni i ustawiam na sterowniku 16 stopni,

Po 24 h podbijam na 18 stopni na 48 h,  
Po 24 h podbijam na 19 stopni na 24 h,  
Po 24 h podbijam na 20 stopni na 24 h,  
Po 24 h podbijam na 21 stopni na 72 h,  
*18 gru 2022, 21:00*