

HefeWeizen (Podróż poślubna)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau mittelfruh	25 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszoniczne	Płynne	35 ml	Z fiolki

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentację zaczynam od 12-13 stopni idąc stopniowo w górę do 18-19. Na ostatnie dni zamierzam wstawić do domu w pokojową. Tym sposobem chcę wydusić jak najwięcej nut banana.

pH zacieru ok. 5,6

pH wody do wysładzania ok. 5,2

Końcowe wody wysłodkowe 6BLG.

Filtracja utknęła i musiałem zamieszać i od nowa robić. Dość długo zeszło.

27 cze 2020, 13:54