

## HefeWeizen v2.3

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	8.25 kg (59.1%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	4.95 kg (35.5%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.75 kg (5.4%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	37.5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Puławski	12 g	30 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	187.5 g	Zacieranie	---
------	----------------------------	---------	------------	-----

## Notatki

- Usunąłem przerwę 44 stopnie i skróciłem przerwę białkową do 5 min. Piwo miało bardzo słabą pianę. Dostosowałem wydajność i docelowe 30l, które będzie przygotowane w kotle 25 l do rozcieńszenia aby uzyskać docelową ilość. Zwiększyłem długość przerwy 62 stopnie z 50 do 70 min. Chciałbym aby piwo było nieco bardziej wytrawne.  
*31 maj 2024, 09:59*
- Przepis przeskalowany na 45 l aby przygotować dwie warki  
*30 cze 2024, 15:00*