

HEFFE PROSTE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (29.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (47.9%)	75 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.85 kg (10.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	60 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	106.06 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- W 40C zacieramy sam sód pszeniczny.
Sód jęczmienny dodaję dopiero do wody 63C
Ew zakwaszanie do 5.2-5.6pH dopiero po przerwie ferulikowej.

Ferulikowa najlepiej zachodzi przy pH większym niż 5.7 z uwagi na to że powstanie wtedy więcej kwasu ferulikowego > czyli przy fermentacji więcej goździka

24 lut 2022, 13:51

- Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO₂. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.

24 lut 2022, 13:51