

# Orange American Hefeweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **10 C**, Czas **44 min**
- Temp **45 C**, Czas **64 min**
- Temp **15 C**, Czas **72 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **8.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **44 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **64 min** w **45C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	2.8 kg (52.7%)	85 %	5
Ziarno	BestMalz - Pilsen Malt	2.4 kg (45.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.11 kg (2.1%)	81 %	53

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	12 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao - Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy świeża, z 2 pomarańczy	17 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Gęstwa 13 dniowa  
Zakwaszane kwasem mlekowym do 5.4 po przerwie ferulikowej  
*24 sie 2020, 11:56*