

Owa Bananowa (ni to witbier ni to weizen ni to belgijskie pszeniczne :P)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (20.7%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	25 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	curasao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	16 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Drożdże zmieniamy na S-33 lub Brewferm Blanche
29 sty 2018, 19:11