

Pszeniczne z wiśniami v1.2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **7.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (56.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (3.4%)	68 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	40 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Inne	wiśnie mrożone	5000 g	Fermentacja cicha	5 dni
------	----------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- W nowej wersji receptury usunąłem przerwę ferulikową, aby stworzyć lepszą pianę. Wydłużyłem też przerwę 63 stopnie. To wyśmienite piwo o charakterze owocowym, kojarzącym się z wytrawnym deserem bananowo wiśniowym. Barwa piwa jest pięknie czerwono bordowa. Przepis przeskalowany na 30l ,ale do uwarzenia w garze na 25l i do rozcieńczenia. Dostosowana wydajność do faktycznej.
31 maj 2024, 10:19