

## 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**
- Wyszadzaj 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*