

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj 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