

Weizen 12BLG lunga FM Gwoździe i Banany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (33%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (53.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- WYŚLADZANIE OK 16L WODY 78ST.
9 sie 2018, 21:57
- Polecam w 100%. Dwie zmiany:
 - nagazowanie na 3.5 pt zrobić (zrobiłem na 2.9 i jest za mało)
 - wrzucić mimo wszystko miedź na cichą bo wali lekko siarką.Ponadto następnym razem chyba więcej płatków albo dorzucić pszenicy niesłodowanej - zrobi się gęstsze.

I jeszcze z ciekawostek : po miesiącu zrobił się CristalWeizen :P ale to nie przeszkadza.
12 wrz 2018, 14:03