

CURUBA HefeWeizen Gwoździe i Banany 03-12-2023 r.

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.3 liter(s)**
- Total mash volume **32.4 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24.3 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **16 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.6 kg (44.4%)	80 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	3.5 kg (43.2%)	82 %	5
Grain	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (6.2%)	72 %	4
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann Słód Enzymatyczny	0.5 kg (6.2%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Boil	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	35 g	2 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	-------	--------	------------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	CURUBA	5000 g	Secondary	4 day(s)

Notes

- Curuba (ang. banana passionfruit, w Ekwadorze taxo) - Z wyglądu mały, pękaty, bardzo miękki banan. Po przekrojeniu zaskakuje pomarańczowym miąższem z mnóstwem małych pestek, podobnym trochę do marakuji. W smaku kwaśno-gorzka. Z wyglądu nie jest zachęcająca, a smak nas zupełnie odrzucał. Miejscowi jednak się nią zachwycają. Podobno najlepsza jest w koktajlach mlecznych, z dodatkiem cukru.
Dec 3, 2023, 9:47 AM