

#17 pszeniczne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg (52.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	5 g	50 min	13 %
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	20 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---
--------------	------------	-------	--------	-----