

BA Pszeniczne Jasne 13

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **45.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (36.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (57.3%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.6 kg (6.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	50 min	8.5 %
Na zimno	Centennial	35 g	5 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	34.5 g	Fermentis