

Psze Pani Joanna vol. 6

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **49.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	30 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale