

Pszenica 0.1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.8 kg (36.4%)	80 %	18
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	55 min	13.5 %
na początku gotowania				
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Magnum	5 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich	Pszeniczne	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	3.5 g	Gotowanie	5 min