

PSZENICA #8

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **357 L**
- Całkowita objętość zacieru **459 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **357 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Wystadzaj używając **367.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 52 kg (51%) | 80.5 % | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann - Spelt Malt | 50 kg (49%) | 79.5 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 160 g | 60 min | 15.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|---------|--------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Płynne | 2000 ml | White Labs |