

Pszenica jesienna

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **14**
- SRM **6.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7 kg (56.1%)	82 %	5
Ziarno	Pilznieński	5 kg (40.1%)	81 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.47 kg (3.8%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat B49	Pszeniczne	Suche	20 g	Bunkier