

Pszenica #PKPD 2017

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **44 min**
- Temp **45 C**, Czas **62 min**
- Temp **15 C**, Czas **71 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **14.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **71 min** w **15C**
- Przetrzymaj zacier **44 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **62 min** w **45C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (56.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (43.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile