

Pszeniczne #1

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.86 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.35 kg (39.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	13 g	50 min	12 %
Gotowanie	Rakau	15 g	7 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

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