

## Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	3.7 kg (71.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking - pilzneński	1.5 kg (28.8%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny Lubelski - szyszki własny zbiór	20 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile