

Pszeniczne v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (33.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile