

Pszeniczne v4

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (51.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (39.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Kultury	1200 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolędra	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	0 min