

Pszeniczne wer.2 by Bacherek Home Brewery

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.9%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.2%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (36.7%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.7%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	33 g	60 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska	100 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	10 min