

# Pszeniczny Karmelek

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **10.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 1 kg (39.2%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (39.2%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat       | 0.5 kg (19.6%) | 77 %       | 110 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (2%)   | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | mosaic  | 5 g   | 10 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic  | 10 g  | 0 min  | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit  | 10 g  | 0 min  | 14.2 %     |

## Drożdże

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

|                        |            |        |        |     |
|------------------------|------------|--------|--------|-----|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | --- |
|------------------------|------------|--------|--------|-----|

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | whirfloc | 5 g   | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- zacieranie dwuwarowe  
8 maj 2020, 15:48