

PSZENIOK vr VII BRAK PSZENICY

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **25 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	4.6 kg (46.9%)	83 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (40.8%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile