

W029 - Pszeniczne

- Gęstość **12 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12.6**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.35 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.35 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.69 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.1 kg	84 %	15
Ziarno	Viking Pilsner Malt Organic	1.9 kg	81 %	9
Ziarno	Viking Caramel 30	0.25 kg	75 %	79
Ziarno	CHÂTEAU ACID	0.2 kg	74 %	24

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Junga	4 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew Wheat	Pszeniczne	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Łuska gryczna	200 g	Zacieranie	0 min