

## #01 PSZENICA V1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **8**
- SRM **7.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny           | 2.5 kg (43.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 3 kg (52.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.25 kg (4.3%) | 79 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |
| Na zimno  | Citra             | 25 g  | 4 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|--------|--------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 20 g  | Zacieranie | ---  |