

#18 Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (34.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	10.5 g	---

Notatki

- Zacierany w 44st sam pszeniczny.
11 wrz 2017, 22:38