

## #193 Pszeniczne jasne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny Viking Malt | 2.35 kg (52.2%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński Viking Malt | 2.15 kg (47.8%) | 82 %       | 3.5 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lubelski PL 2022 | 15 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PL 2022 | 10 g  | 20 min | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |