

## #234 Pszeniczne jasne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- 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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj 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	Pilznerski Viking Malt	2.15 kg (47.8%)	82 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2024	15 g	60 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2024	10 g	20 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Banana Split - Iconic Wheat Yeast	Pszeniczne	Suche	11 g	WHC Lab