

25/25 Pszenicznik - reszta - uwarzony

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **57.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **34.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński - Mep©Pilsner | 6.6 kg (53.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny - Mep©Wheat | 5.67 kg (46.2%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 63 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |