

## #30 Pszeniczne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (68.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny opiekany	0.5 kg (7.6%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.3%)	80 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa	0.25 kg (3.8%)	1 %	1
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.6%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	15 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Experimental GR50 FR	10 g	45 min	6.4 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Experimental GR50 FR	15 g	5 min	6.4 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Bavarian Wheat M20 Mangrove Jack's Craft Series	Pszeniczne	Suche	10 g	---