

## #45 WĘDZONA PSZENICA 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **9.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **100 min**
- Temp **63 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (35.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.5 kg (26.3%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------