

## BA pszeniczne #3

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Dodatek	skórki słodkiej pomarańczy	0.2 kg (4.9%)	--- %	---
Dodatek	skórki Curacao	0.2 kg (4.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (36.6%)	85 %	4
Dodatek	kolendra	0.2 kg (4.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	2 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew