

## BA Pszeniczne Jasne 13

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	15 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	Liberty	15 g	50 min	4.7 %
Gotowanie	Liberty	20 g	75 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew