

BA Pszeniczne Jasne 13

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (41.7%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.6 kg (6.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	40 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Mangrove Jack's Bavarian Wheat M20	Pszeniczne	Suche	23 g	---