

## BA Pszeniczne Jasne 13

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **18 min**
- Temp **72 C**, Czas **14 min**
- Temp **72 C**, Czas **17 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **17 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **14 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **18 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny          | 2.5 kg (58.1%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.6 kg (37.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell                            | 0.2 kg (4.7%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 10 g  | 10 min | 4 %        |
| Gotowanie | Tettnang | 10 g  | 50 min | 4 %        |
| Gotowanie | Tettnang | 10 g  | 75 min | 4 %        |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>  | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche        | 11.5 g       | Safbrew             |