

# Bawarska Pszenica

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	łuska ryżowa	0.45 kg (7.6%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	28 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	Hallertau	12 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

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

Wyeast - Weihenstephan Weizen 3068	Pszeniczne	Kultury	10 g	---
--	------------	---------	------	-----

### Notatki

- po przerwie białkowej i B-glukanowej 45-52 dekokcja nr1 -1/4 zacieru zagotowana 10-15 min  
po przerwie maltozowej 63 - dekokcja nr 2 - 1/4 zacieru zagotowana 10-15 min  
*14 sty 2021, 20:10*