

## Błada żona #2

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (56.8%)	85 %	1
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	3.5 kg (39.8%)	81 %	4
Ziarno	Karmel 100	0.3 kg (3.4%)	75 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	20 g	Gozdawa