

# Bursztynowa Pszenica

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **5.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.14 kg (50.6%)	85 %	1
Ziarno	Pilzneńsk Weyerman	1.83 kg (43.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (6.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fruit blanche gazdwa	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm

## Notatki

- Warke podzieliłem na pol. Do drugiej części na cichej dodałem owoce mrozone. 400g truskawek, 400g wiśni, 400g mieszanki kompotowej w której były truskawki wiśnie śliwki i czerwona porzeczka. Blg obu warek 12. Obie odfermentowały do 2.

Cześć bez owoców butelkowana szybko więc mimo że zeszło do 2blg do refermentacji dałem po 4g cukru białego do butelki. Z założenia miało być 6g.

Cześć z owocami dosłodzona 6g ksylitolu na butelkę (trochę mało) i po 6g cukru do refermentacji  
24 kwi 2019, 10:21