

# Chujowy pszeniczny KWACH

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.4 kg (8.2%)	80 %	6
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (20.4%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (61.2%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	30 g	60 min	8.3 %
Na zimno	Hallertau mittelfruh	50 g	7 dni	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kwiaty lawendy	10 g	Gotowanie	15 min

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Zależało mi na kwaskowatym charakterze i drobnym nawiązaniu do szampana więc drożdże belgijskie. Piwo szwabskie więc chmiele szwabskie. Kilka pierdół w dodatkach. Słód zakwaszający, bo tak:  
*21 mar 2016, 22:22*