

# Górska pszenica

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.6 kg (48.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (37%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	17.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Pszeniczne	Gęstwa	140 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Gęstwa ze 21.01.2023 - ok 140ml na estry. Fermentacja ok 18.5C przez 3 dni potem do 22C na trzy dni - potem cicha  
Wyszło z łuską ryżową i przy gotowaniu bez pokrywki ok 20L 15BRIX  
*20 kwi 2023, 09:46*