

# Namysłowska pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **45 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.7 kg (50.9%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	15.5 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Premiant	10 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	60 min	4 %

## Drożdże

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

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	------------	-------	------	-----------------