

## P.37 - Pszeniczne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (40.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.2 kg (44.9%)	81 %	5
Dodatek	Chleb pszenno-żytni	0.7 kg (14.3%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis