

## Pani Kredka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **9.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny wędzony dębem Bruntal	0.7 kg (19%)	80 %	5
Ziarno	słód pszeniczny	1.55 kg (42%)	82 %	5
Ziarno	słód monachijski jasny	0.3 kg (8.1%)	78 %	16
Ziarno	słód wędzony Steinbach	1 kg (27.1%)	80 %	5
Ziarno	słód Carahell	0.1 kg (2.7%)	74 %	25
Ziarno	słód barwiący	0.04 kg (1.1%)	10 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	60 min	4 %

### Drożdże

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

Wyeast - 3068 Weißenstephan Weizen	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs
--	------------	--------	--------	-------------