

Polska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (38.5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.4 kg (21.5%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.2%) | 70 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 9.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 10 g | 0 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | FM |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Wirflock | 0.1 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Warka 21-07-2019 gęstość przed gotowaniem 11 blog. Płatki ryżowe 100 g na MO.
Trochę tabletki wirflock na 10 minut.
Prawdopodobnie na cichą podzielę na dwie Warki i do jednej pójda truskawki na cichą.
23-07-2019 5 blg fermentacja w 30 c.
24-07-2019- 5 blg
Zlane na cichą pobrana gęstwa 2019-07-29
Dodane do 11 l 700 g truskawek 2019-07-30
2019-08-01 do drugiego fermentora 11 l 30 g Styrian Golding i 30 Styrian Cardinal lubelski 20g Amarillo 10 g.
2019-08-06 do butelek plus 65 g glukozy
21 lip 2019, 12:32