

## Prawdziwa pszenica

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **171.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **180.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **134 L**
- Całkowita objętość zacieru **167.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **134 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wyladuj używając **79.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **180.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	20 kg (59.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (35.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.5 kg (4.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	250 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---