

# Prawdziwe Pszeniczne

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **10**
- SRM **6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny           | 2.5 kg (59.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 1.5 kg (35.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (4.8%)  | 79 %       | 130 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| WLP351 - Bavarian Weizen Yeast | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | White Labs   |