

# Prawdziwe pszeniczne TB 12

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny            | 2.5 kg (59.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński            | 1.5 kg (35.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (4.8%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

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

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Płynne | 20 ml | White Labs   |

## Notatki

- Wyladzanie - 15 litrow temp. 78  
14 sie 2021, 10:56