

# Prawdziwe Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **8.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 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 **12.6 L** wody do zacierania do **48C**
- 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 **18.5 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

## Notatki

- W 40C zacieramy sam sód pszeniczny.  
Sód jęczmienny dodaję dopiero do wody 63C  
Ew zakwaszanie do 5.2-5.6pH dopiero po przerwie ferulikowej.  
Ferulikowa najlepiej zachodzi przy pH większym niż 5.7 z uwagi na to że powstanie wtedy więcej kwasu

ferulikowego > czyli przy fermentacji więcej goździka  
2 lis 2016, 21:42