

# Pszeniak

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (75.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (13.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.7%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w23	Lager	Suche	11 g	---

## Notatki

- franekca.pl.tl  
27 sty 2018, 19:07