

## Pszenica 0.1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 1 kg (45.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Munich Malt                               | 0.8 kg (36.4%) | 80 %       | 18  |
| Dodatek | Płatki owsiane                            | 0.4 kg (18.2%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum | 10 g  | 55 min | 13.5 %     |
| na początku gotowania     |        |       |        |            |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 10 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Magnum | 5 g   | 3 dni  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|------------|-------|-------|--------------|
| Munich | Pszeniczne | Suche | 5 g   | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra | 3.5 g | Gotowanie | 5 min  |

### Notatki

- ekstrakt początkowy ok 12BLG  
po około czterech dniach od zadania drożdży BLG na poziomie 3,5-4 tego samego dnia dodałem 20g citry na około 3 dni  
*2 lis 2019, 13:00*