

# PSZENICA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (52.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile