

# Pszenica

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **47.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.7 kg (53.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.3 kg (40.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Carahell	0.6 kg (5.7%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra ziarno	15 g	Fermentacja burzliwa	8 dni

Do 25 litrów  
Kolejne 25 czyste