

## PSZENICA 2 BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermnn-Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.9%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	7 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Drożdże prosto z fiolki termin 25 05 19.  
16 lut 2019, 12:17