

## PSZENICA 4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	3 kg (51.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Premium	2.5 kg (43.1%)	81 %	2
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.3 kg (5.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
------	--------------	-------	------------	-------

### Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-50  
Mg-5  
Na-10  
Cl-95  
S04-50  
HCO3-0  
*25 lip 2021, 17:57*