

# PSZENICA 5 Z MALINĄ

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	2.3 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Premium	2 kg (43.5%)	81 %	2
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.3 kg (6.5%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Gęstwa ok 20h, świeżutka, ale luźna. Dlatego nie 100 ml, ale 150 ml.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	sok z malin tłoczony	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodana do fermentora po burzliwej, bez przelewania.				
Czynnik do wody	witamina C	2 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-50  
Mg-5  
Na-20  
Cl-100  
SO4-50  
HCO3-20  
*11 sie 2021, 22:55*