

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj 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  
S04-50  
HCO3-20  
*11 sie 2021, 22:55*