

# Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min w 44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (48.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.5%)	--- %	0
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.125 kg (3%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	Mauribrew

## Notatki

- Pierwsze dwa dni fermentacji w 12-14 st.  
Następnie stopniowe podnoszenie temperatury - do ok 20 st w ciągu tygodnia  
*20 lis 2016, 15:39*