

PSZENICA #8

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **357 L**
- Całkowita objętość zacieru **459 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **357 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Wystadzaj używając **367.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	52 kg (51%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	50 kg (49%)	79.5 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	160 g	60 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs