

Pszenica ach pszenica

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min w 45C**
- Przetzymaj zacier **10 min w 52C**
- Przetzymaj zacier **30 min w 64C**
- Przetzymaj zacier **30 min w 72C**
- Przetzymaj zacier **1 min w 76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale jasna Wheat Malt	3 kg (54.5%)	85 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	10 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska Ryżowa	150 g	Zacieranie	5 min