

# Pszenica ala Paulaner

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	4 kg (66.7%)	75 %	2.9
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	75 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	30 g	15 min	8.4 %
Whirlpool	Opal	20 g	1 min	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis