

## Pszenica - BIAB

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.75 kg (28.8%)	83 %	5
Ziarno	Rye Malt Viking	0.25 kg (9.6%)	75 %	40
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (7.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---