

Pszenica Bitewna Druga

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 83 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 10 g | 60 min | 3 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g | 30 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 3 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - 3638 Bavarian Wheat | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |