

# Pszenica monachijska

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **74.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **40 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **48.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.3 kg (41.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	2.5 kg (45.5%)	70 %	1000
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (12.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	15 min	13.5 %

## Drożdże

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