

# 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.3 kg (41.8%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom pszenica<br>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    |