

Pszenica na starych FMach

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (46.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (23.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.3%)	80 %	5
Cukier	Glukoza	0.3 kg (7%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	8.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	5 g	15 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile