

## pszenica owowcowa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 1.7 kg (81%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.4 kg (19%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 10 g  | 60 min | 5.6 %      |
| Gotowanie | Hallertau | 10 g  | 5 min  | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|---------|--------------|
| Wyeast 3638<br>Bavarian Wheat | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mrożone wiśnie | 500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |