

# Pszenica pod jabłko

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	20 min	8.3 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Oktawia	90 g	3 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok jabłkowy NFC	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	Kora cynamonu	12 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Trawa żubrowa	9 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- Warka podzielona na pół.  
Część pod sok jabłkowy, cynamon i trawę żubrową.  
Trawa 1szt/ 1L.

Druga część warki czysta.

*26 paź 2021, 17:22*