

## pszenica sl v2

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **5.7**
- 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 **44 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 0.5 kg (20%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 1.5 kg (60%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (20%) | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 11 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Nadwiślański      | 5 g   | 15 min | 5.9 %      |
| Na zimno  | Nadwiślański      | 10 g  | 3 dni  | 5.9 %      |

### Drożdże

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