

# Pszenica Szymona

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (20.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Lomik	30 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Gorzka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	15 min