

## Pszenica vital 2row

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.7 L**

### Kroki

- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **52.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **50 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6.35 kg (52%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5.1 kg (41.8%)	78 %	6
Ziarno	Chateau melano	0.25 kg (2%)	54 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.1%)	62 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Vital	25 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Vital	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	600 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra ziarno	25 g	Fermentacja burzliwa	10 dni