

## Pszenica w Trawie v2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (57.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	25 g	45 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	25 g	15 min	2.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mauribrew

### Dodatki

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

Ziolo	Trawa Cytrynowa	30 g	Gotowanie	15 min
-------	-----------------	------	-----------	--------