

# Pszenica z dodatkami

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	100 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ananas	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	mango i kokos	200 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- zobaczymy co wyjdzie :)  
7 mar 2017, 16:43