

# pszenica zacier 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **46.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	4.7 kg (82.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.8%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	loral	15 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	loral	15 g	10 min	11.9 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGO Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Browin

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	---