

# pszenica01

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **54.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński/ Pale ale	2.4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 50 EBC	0.1 kg (2%)	75 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka (NZ)	20 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Motueka (NZ)	10 g	15 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	kolrndra mielona	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	świeża skórka pomarańczy	160 g	Gotowanie	10 min