

# 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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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      |