

# Pszeniczak

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **2**
- SRM **2.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (56.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.928 kg (43.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	0 min	11 %
Gotowanie	Magnat	3 g	0 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	30 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's