

## Pszeniczka 2

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński  | 1.55 kg (41.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny  | 1.85 kg (50%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Munich Malt | 0.3 kg (8.1%)   | 80 %       | 18  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 60 min | 13.5 %     |