

Pszeniczka na szybko

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **6.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **66.5 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.7 kg (35.9%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (42.2%)	80.5 %	2
Ziarno	pale amber	0.5 kg (10.6%)	73 %	65
Ziarno	Płatki owsiane	0.285 kg (6%)	85 %	3
Dodatek	syrop z dzikiej róży	0.25 kg (5.3%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	21 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
jakieś hefe ze 100 mostów	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---