PSZENICZNA CZWÓRKA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **14.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **10 C**, Czas **52 min**
- Temp **15 C**, Czas **65 min**
- Temp **20 C**, Czas **68 min**
- Temp **5 C**, Czas **72 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **3.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **72 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **52 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **15C**
- Przetrzymaj zacier **68 min** w **20C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg *(57.7%)*	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg *(26.9%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg *(9.6%)*	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg *(5.8%)*	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	30 min	7 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.