

## Pszeniczne (04.02.2016)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	5 kg (94.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (5.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat BW11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

### Notatki

- Warka 7  
warzenie - 04.02.2016 (wyszło 25l brzezki o 12,5 BLG)  
5 lut 2016, 12:45