

Pszeniczne 1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	4 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	11.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	5 g	9 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentis