

## Pszeniczne

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

### Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 42C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (9.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	60 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	40 g	Gotowanie	10 min
Zioło	trawa cytrynowa	40 g	Gotowanie	10 min