

# Pszeniczne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	VERMELHO	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	VERMELHO	25 g	15 min	9 %
Gotowanie	VERMELHO	10 g	5 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	262.5 ml	Fermentum Mobile