

pszeniczne

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **76 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	75 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---