

Pszeniczne

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (59.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (4.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	55 min	4 %
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Suche	6.5 g	Fermentum Mobile