

## pszeniczne

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (18.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell            | 0.2 kg (3.6%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | carapils            | 0.3 kg (5.5%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 70 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

### Notatki

- FERMENTACJA

burzliwa 7 dni temp. pokojowa 19-21 C  
cicha 5 dni temp. pokojowa 19-21 C  
rozlew; 2 g cukru na butelkę.  
*23 mar 2018, 22:24*