

## pszeniczne 50/50 Izabella w68

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt                 | 1.5 kg (50%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Izabella | 15 g  | 40 min | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 15 g  | 5 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|--------|--------------|
| safale w-68 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Suche        |