

## Pszeniczne

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **13**
- SRM **9.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.5%)	77 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (93.4%)	60 %	30
Dodatek	ksylitol	0.04 kg (1.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Słód Carahell zacierać przez 45 min. w temp. 70-73 stopnie C.  
Chciałem to robić na FM41 Gwoździe i banany ale były niedostępne.  
25 sie 2019, 21:45