

## pszeniczne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **8.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom pszeniczny | 2.5 kg (62.5%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (31.3%) | 80 %       | 4   |
| Dodatek | łuska jęczmienna    | 0.05 kg (1.3%)  | 1 %        | 0   |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (5%)     | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Huell Melon | 20 g  | 60 min | 6.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |