

# Pszeniczne by Bacherek Home Brewery

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                        | 2.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.2 kg (44%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Melanoiden Malt                   | 0.2 kg (4%)  | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt       | 0.1 kg (2%)  | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 60 g  | 60 min | 2.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|------|-----------------|-------|------------|-------|
| Inne | łuska orkiszowa | 100 g | Zacieranie | 1 min |