

# PSZENICZNE CIEMNE 12BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **9.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (53.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.12 kg (2.3%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	37 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Pszeniczne	Suche	20 g	---

## Notatki

- ZACIERANIE:  
DO 15 L WODY WSYPAC SŁÓD MONACHIJSKI, WIEDEŃSKI I PSZENICZNY. W TEMP 72°C NA OSTATNIE 15 MINUT DODAC SŁÓD CZEKOLADOWY.  
WYSŁADZANIE:  
16 L WODY W TEMP. 78°C  
FERMENTACJA:  
1.BURZLIWA 16-20°C PRZEZ 7-10 DNI  
BUTELKOWANIE:  
UZYC 7g GLUKOZY NA 1L PIWA

ŻYCZE SMACZNEGO PO 10 DNIACH OD ROZLEWU  
*4 maj 2017, 16:31*