

# Pszeniczne I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **9**
- SRM **6.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **41 C**, Czas **25 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **44.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **41C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	2.5 kg (49%)	82 %	5
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	2.3 kg (45.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	0.3 kg (5.9%)	70 %	75

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

BREWGO WHEAT	Pszeniczne	Suche	7 g	BROWIN
--------------	------------	-------	-----	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Goździki	3 g	Gotowanie	50 min