

## Pszeniczne III

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **26.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.8%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	10 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich classic wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	---