

# Pszeniczne Jasne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **5.4**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy 30 Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---