

# Pszeniczne Tenczynek 13 blg (Hallertau)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3.5 kg (48.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	0.5 kg (6.9%)	82 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker DE	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition DE	25 g	20 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Suche	12 g	FERMENTIS

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	95 min