

## Pszeniczne z jabłkiem

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (12.5%)	77 %	4
Dodatek	skórki słodkiej pomarańczy	0.2 kg (3.1%)	--- %	---
Dodatek	skórki Curacao	0.2 kg (3.1%)	--- %	---
Dodatek	kolendra	0.2 kg (3.1%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	sok jabłkowy	3 kg (46.9%)	8 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	65 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	0 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- sok z jabłek świeżo tłoczony dodany na koniec burzliwej  
*21 cze 2017, 09:36*