

## Pszeniczne z marakują

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **19**
- SRM **2.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 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 **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny jasny optima	3 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	pilzneński optima	3 kg (50%)	82 %	2.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	9.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	65 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 590	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	75 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Słód jęczmienny wsypać po drugiej przerwie podczas zacierania.  
*4 lip 2024, 16:00*