

# Pszeniczne z wiśniami v1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **6.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 3.5 kg (47.9%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 2.7 kg (37%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (11%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Carawheat (GR)             | 0.3 kg (4.1%)  | 68 %       | 79  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc      | 10 g  | 40 min | 9 %        |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 25 g  | 20 min | 3.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór | Pszeniczne | Gęstwa | 120 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Eksperyment z zacieraniem prawie "na lenia". Dodałem tylko przerwę ferulikową. To piwo owocowe więc

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

trudno powiedzieć czy będzie to miało jakikolwiek wpływ na efekt końcowy.  
6 maj 2024, 11:35