

# Pszenicznik 1/17

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (50.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Tradition	20 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	---