

# Pszenicznik

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2400 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2568 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3004.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1350 L**
- Całkowita objętość zacieru **1800 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **15 min**
- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1350 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **2104.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3004.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	250 kg (55.6%)	90 %	4
Ziarno	Pilzneński	100 kg (22.2%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	100 kg (22.2%)	90 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	1200 g	60 min	7 %
Whirlpool	Cascade	1000 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb06	Pszeniczne	Suche	1500 g	---