

# Pszeniczniak

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny         | 2 kg (40%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński         | 2 kg (40%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (20%) | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|-------|-------|--------------|
| lallemand - weizen | Pszeniczne | Suche | 500 g | lallemand    |