

# Pszenicznik Damiana

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**

## 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.3 kg (58.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (4.4%)	68 %	79
Ziarno	Zakwaszający Wayermann	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle WB 06	Pszeniczne	Suche	11 g	---
Fm 41	Pszeniczne	Płynne	100 ml	---
Jacks M20	Pszeniczne	Suche	11 g	---
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs

## Notatki

- łuska ryżowa 100g  
25 sty 2023, 18:43