

## pszenicznik weselny

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	6.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (3.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	25 g	AB Mauri

### Notatki

- Chcemy iść bardziej w banany, za życzeniem klientki, więc drożdże zadamy do brzezki o temperaturze 13 stC, fermentor włożymy do lodówki zadaną temperaturą 18 st C, po około tygodniu można podnieść do 20-21 st C na sam koniec. Bez cichej.  
18 maj 2021, 22:15