

# Pszenicznik - z wiedeńskim

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny | 6 kg (54.5%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Wiedeński       | 5 kg (45.5%) | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 20 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Perle             | 25 g  | 60 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Mangrove Jack's |