

# Pszeniczny lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (16.5%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	80 %	39
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Dodatek	Łuska ryżowa	0.25 kg (4.1%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Premiant	5 g	60 min	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

### Notatki

- Dobór chmieli przypadkowy. To co było.  
*8 mar 2024, 10:14*