

# Pszeniczny listopad

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny           | 3 kg (60%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Colorado Pale Malt (2 Row) US | 2 kg (40%) | 79 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g  | 45 min | 5 %        |

## Drożdze

| Nazwa                 | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Mauribrew    |

## Notatki

- Warka 19. Gęstość początkowa 11 BLG, warzone 23.09. Zacieranie dekokcyjne 1-warowe (63-72-100). Gęstość końcowa 3 Blg, butelkowane 07.10. bardzo fajnie si e zapowiada.  
25 wrz 2017, 19:37