

Pszeniczny Mat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **47.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (29%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (36.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.2%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.2%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.5%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.4 kg (5.8%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z pomarańczy	200 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlflock	2.5 g	Gotowanie	5 min