

## PSZENIOK vr V

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (45.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ht blanc	30 g	70 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	22 g	Safale
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile