

PSZENIOK vr VII BRAK PSZENICY

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- 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 **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **25 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 4.6 kg (46.9%) | 83 % | 7 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (40.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (5.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (2%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga | 25 g | 70 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |