

PszePiwo 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (42.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 2.5 kg (53.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (4.3%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 250 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2 g | Zacieranie | 60 min |