

Puławska pszenica

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.8 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 **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **46.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (45.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (18.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Na zimno	Puławski	100 g	4 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand German wheat	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Fermentacja cicha	4 dni

Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	1 min