

# Trawnicka pszenica

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                 | 3 kg (75%)     | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 0.5 kg (12.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (12.5%) | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 35 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|---------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 12.27 g | Fermentis    |

## Notatki

- Dodać słody prz temp. wody 43 °C, Curacao 15g, kolendra 5g 5 min przed końcem gotowania.  
5 sie 2022, 10:45