

W029 - Pszeniczne

- Gęstość **12 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12.6**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.35 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.35 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.69 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 3.1 kg | 84 % | 15 |
| Ziarno | Viking Pilsner Malt Organic | 1.9 kg | 81 % | 9 |
| Ziarno | Viking Caramel 30 | 0.25 kg | 75 % | 79 |
| Ziarno | CHÂTEAU ACID | 0.2 kg | 74 % | 24 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Junga | 4 g | 60 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|---------------|
| Safbrew Wheat | Pszeniczne | Suche | --- g | DCL/Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Łuska gryczna | 200 g | Zacieranie | 0 min |