

Weselna pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (45.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (47.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Cooke 40-60	0.1 kg (2.4%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Zula	5 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	30 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	3.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	5 min	7.3 %
---------------------------	------	-----	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	---