

## Psze...nic...aaa#5

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (41.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---