

# PSzenica

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wakatu | 10 g  | 60 min | 8.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | ---          |