

# Pszenica 60L z resztek 07.2020

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **41.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7.2 kg (47.4%)	82 %	5
Ziarno	Pilsner Malt	8 kg (52.6%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle WB-06 Suche	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Fermentis