

# Pszenica 60L

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- 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 **65.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **43.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny | 9 kg (60%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Pilsner Malt    | 6 kg (40%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral           | 25 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 50 ml | Fermentum Mobile |