

# Pszenica deszczowa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	6 kg (60%)	82 %	5
Ziarno	Pale Ale Malteurop	4 kg (40%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	700 ml	Bunkier