

# Pszenica majowa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **6.7**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	6.5 kg (58.8%)	82 %	5
Ziarno	Pale Ale Malteurop	4.5 kg (40.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.5%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	1500 ml	Bunkier

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	10 min