

# Pszenżyto

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (37.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.6%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar