

# Pszepieprzone

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **45 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (47.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (47.6%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Chit Malt           | 0.3 kg (4.8%) | 50 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g  | 45 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | lunga     | 10 g  | 45 min | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| wb-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | pieprz czarny | 15 g  | Gotowanie | 44 min |