

# 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