

# PszePiwo

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadźaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	2.2 kg (52.4%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Problem z filtracją brzezki, kilka razy mieszana.  
25 mar 2023, 12:43