

Pszepol

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Eraclea Pilsner	2 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amora Preta	50 g	90 min	6 %
Zacieranie	Książęcy	20 g	90 min	7 %
Brzezka przednia	Amora Preta	10 g	90 min	6 %
Gotowanie	Amora Preta	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	20 min	7 %
Whirlpool	Amora Preta	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Książęcy	15 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	70 ml	White Labs