

## #25 Bawarska Wariacja

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **10.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny            | 2.5 kg (51%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński    | 1 kg (20.4%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.3 kg (6.1%) | 77 %       | 97  |
| Ziarno | Pilzneński            | 1 kg (20.4%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300   | 0.1 kg (2%)   | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 20 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa FRUIT BLANCHE | Pszeniczne | Suche | 10 g  | ---          |