

'35 - Albae Cerevisiae

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (83.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Whirlpool	lunga	20 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale WB-06	Ale	Suche	1.5 g	SafAle

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kłącze tataraku	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Ziele krwawnika	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kwiat lipy	30 g	Gotowanie	5 min

Zioło	Kwiat dziewanny	25 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Koszyczek rumianku	25 g	Gotowanie	5 min