

#43 Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.86 kg (64.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.83 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	10 g	50 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	15 g	10 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min