

#66 Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.225 kg (54.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (43.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	18 g	10 min	9.5 %

Drożdże

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