

#85 Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.7 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (52.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.05 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	50 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	9 g	10 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Gęstwa	60 ml	---