

Białobrzesianer KEG

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile