

# Fruity Weizen

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok 100% Ananas (60%) & Mango (40%) Hortex	1000 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Sok 100% Pomarańcza Tymbark	1000 g	Fermentacja burzliwa	---

Dodatek smakowy	Sok 100% Ananas (60%) & Mango (40%) Hortex	1000 g	Fermentacja burzliwa	---
-----------------	--	--------	----------------------	-----