

Grejtpfruit

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	3 kg (46.2%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórka grejpfruta	50 g	Gotowanie	5 min
Inne	Skórka grejpfruta	25 g	Fermentacja cicha	4 dni