

Hefe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wsładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (45.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.6 kg (54.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis