

Hefe bieda

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **7**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (10.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew