

HefeWeizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **5.6**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	2.6 kg (52%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	CaraWheat	0.2 kg (4%)	80 %	120
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 Bavarian Weizen	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Whitelabs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	100 g	Zacieranie	---
------	-------------------------------	-------	------------	-----