

Klasyka kinematografi Niemieckiej vol.4

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.1 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.1 kg (50%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL)	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka (PL)	20 g	5 min	8 %
Gotowanie	Lubelski (PL)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	White Labs