

Marynka-single hope

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **47.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking	3 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Słód monahijski Viking	1 kg (20%)	78 %	15
Ziarno	Słód jęczmienny Best Ale Crisp	1 kg (20%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszki świeże	200 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka szyszki świeże	100 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA BAVARIAN WHEAT 11	Pszeniczne	Suche	10 g	---