

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.86 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **50.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (59.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	safbrew