

Psiwo (wzorcowe na kocioł)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **46.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.2%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	25 g	5 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Ziolo	Jałowiec	500 g	Gotowanie	60 min
-------	----------	-------	-----------	--------