

Pszenica #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **530 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **574.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **396 L**
- Całkowita objętość zacieru **506 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **396 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **288.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **574.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	60 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (45.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	200 g	60 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis wb-06	Ale	Suche	500 g	---