

Pszenica

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (53.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	33 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand German wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Lalbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kalendarz ziarno	5 g	Fermentacja burzliwa	8 dni