

Pszenica

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **7**
- 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 brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann®	2 kg (35.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód Biscuit	0.15 kg (2.7%)	--- %	50
Ziarno	Słód monachijski typ I	1 kg (17.7%)	78 %	16
Ziarno	Słód monachijski typ II	1 kg (17.7%)	78 %	22
Ziarno	Słód pszeniczny ciemny	1 kg (17.7%)	81 %	17
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	15 g	35 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	15 g	15 min	5.5 %

Gotowanie	Glacier	15 g	5 min	5.5 %
-----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

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