

Pszenica

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **9**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 41	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermetum Mobile