

Pszenica

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **12**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.94 kg (35.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (44.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.75 kg (15.7%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.44 kg (4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	70 g	60 min	3.5 %