

Pszenica wigilijna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.2 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7 kg (63.6%)	82 %	5
Ziarno	Lager Malteurop	4 kg (36.4%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat B49	Pszeniczne	Suche	20 g	Bunkier