

Sianokosy

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **120 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (56.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (40.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew