

#starter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **190**
- SRM **8.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1.4 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.4 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.4 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **12 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.1 L** wody do zacierania do **49.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	WES ekstrakt słodowy jasny	0.26 kg (100%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	5 min	7.1 %