

## WARKA #9

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                               | 1 kg (38.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                               | 1 kg (38.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Grodziski<br>pszeniczny wędzony<br>dębem | 0.4 kg (15.4%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                        | 0.2 kg (7.7%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |