

# Weissbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                 | 5 kg (56.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 3.5 kg (39.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (4.5%)  | 79 %       | 16  |