

weizen

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	5 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	15 g	20 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
MauriBrew WEISS - Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------