

# Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 2.5 kg (45.5%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (54.5%)   | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga    | 10 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Gotowanie | Lubelski | 20 g  | 5 min  | 2.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | ---          |