

weizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malting company of irloland - Irish Ale Malt	2.8 kg (48.1%)	80.5 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.3 kg (39.5%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.2 kg (3.4%)	78 %	50
Ziarno	Crisp - Wheat Malt (EBC 2.5-4.5)	0.517 kg (8.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Kultury	50 g	Fermentum Mobile