

## Weizen 50/50

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.75 kg (50%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---