

Weizen v 4.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.375 kg (55%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.125 kg (5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min

Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	30 min
Woda do wyśładzania - 1ml/6l				