

weizen wlp 300

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.2%)	75 %	3
Dodatek	Łuska orkiszowa	0.5 kg (7.6%)	--- %	---
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	75 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	10 ml	White Labs