

# Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.8 kg (43.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (54.1%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Acid Malt           | 0.05 kg (2.7%) | 58.7 %     | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 5 g   | 60 min | 11.2 %     |

## Drożdze

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Safbrew      |