

Weizen1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **57 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **72 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **97 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **49.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.3 kg (47.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.3 kg (47.7%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.5%)	74 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Pszeniczne	Suche	23 g	---