

## 145 GWBW

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **36 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **38.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **36C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (47.2%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	1.8 kg (34%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (9.4%)	77 %	20
Dodatek	luski ryżu	0.5 kg (9.4%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	14 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	28 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	14 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	10 ml	White Labs
--------------------------------	------------	--------	-------	------------

## Notatki

- Temperatura fermentacji do 20 stopni  
dekocja  
przy temp 50 odbieramy 1/3, gotujemy i dodajemy do otrzymania 67  
przy 67 odbieramy polowe i gotujemy dodajemy do uzyskania 76  
*28 kwi 2018, 03:15*