

## #154 Weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (50.7%)	75 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (35.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.5%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (6%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	55 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	6 g	10 min	9.6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Wit. C	1 g	Fermentacja cicha	7 dni