

## #166 Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.35 kg (42.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	8 g	55 min	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Münch Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	70 ml	---