

#18 Bawarska Klasyka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **48.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (58.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (39.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 80 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

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