

#25 Bawarska Wariacja

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **10.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (6.1%)	77 %	97
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa FRUIT BLANCHE	Pszeniczne	Suche	10 g	---