

### 3. Oat Wheat Weizen

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

#### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

#### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

#### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

#### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

#### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking	2.4 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.6%)	85 %	3

#### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

#### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile