

## #42 Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.05 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.9 kg (64.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	5 g	50 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	5 g	10 min	12.9 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min