

## #50 Kristallweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **695.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **387 L**
- Całkowita objętość zacieru **516 L**

### Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **387 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **437.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **695.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	62 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	62 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal 50	5 kg (3.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	500 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	500 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	750 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	25 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	100 g	Butelkowanie	---

Czynnik do wody	Gips	100 g	Zacieranie	70 min
-----------------	------	-------	------------	--------