

## #50 Kristallweizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 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 **15.6 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**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal 50	0.2 kg (3.8%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min
-----------------	------	-----	------------	--------