

6 zbóż

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **48.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (53%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (27.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny z płaskurki	0.2 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Słód orkiszowy	0.2 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------