

#62? WiksaWeizen2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.1 kg (48.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | MepAle | 0.9 kg (40%) | 78 % | 7 |
| Ziarno | Carahell | 0.075 kg (3.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.075 kg (3.3%) | 80 % | 39 |
| Dodatek | Łuska ryżowa | 0.1 kg (4.4%) | 1 % | 4.1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Huell Melon | 15 g | 12 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|----------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 43.68 ml | Fermentum Mobile |