

## #70 Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.3 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.95 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.04 kg (1.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	5 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Gęstwa	70 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Śliwki	700 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	--------	-------	-------------------	-------