

# A'la Primator Weizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 1 kg (20.4%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (61.2%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2%)    | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.3 kg (6.1%)  | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.5 kg (10.2%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sladek                | 30 g  | 5 min  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |