

Ameri Weizen

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.3**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (40.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (59.5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Motueka	40 g	20 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	White Labs