

AUSUS Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Castle Malting	0.5 kg (10.9%)	82 %	3.5
Ziarno	Pale Ale Soufflet	1.8 kg (39.1%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	18.3 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Cascade	6.7 g	50 min	8.1 %
Whirlpool	Sabro	18.5 g	15 min	14.8 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LallBrew Munich Classic	Pszeniczne	Gęstwa	140 ml	Lallemand