

Avalanche

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **25**
- SRM **15.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.8%)	80 %	5
Ziarno	Special w	0.5 kg (5.9%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile