

# Classic Weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	2.8 kg (54.1%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (42.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.025 kg (0.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau	15 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs