

Czarnoleskie Wielkanocne 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (36.4%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.5 kg (45.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (9.1%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 25 g | 1 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | --- |