

El hefe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **120 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **120 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (47%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (47%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.32 kg (6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	19 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	19 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Starter na mieszadle magnetycznym o objętości 1 litra.