

Hafe-Weizen Franziskaner

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadź używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.7 kg (63.8%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Aromatic Malt	0.09 kg (2.1%)	78 %	51
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (23.6%)	75 %	5
Ziarno	łuska orkiszowa	0.39 kg (9.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	6 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat 3638	Pszeniczne	Płynne	1 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	head improver	50 g	Fermentacja cicha	---