

Hefe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **130 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **130 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.9 kg (79.6%)	85 %	4
Zacieranie w 44 st. tylko pszeniczny.				
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.3%)	81 %	4
Ziarno	Cara Crystal	0.2 kg (4.1%)	--- %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-04	Pszeniczne	Suche	11 g	---