

Jasne ziarno

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (63.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	---