

Klasyczna Pszenica wersja do produkcji

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **8**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3219.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1575 L**
- Całkowita objętość zacieru **2100 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1575 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **2169.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3219.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	262.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	262.5 kg (50%)	84.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3500 g	60 min	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	2000 g	Fermentis