

Mrówcze pszeniczne

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (40.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (56.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	90 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sawbrew S 33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis