

# MŚ2018

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (73.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (24.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.2 kg (2.4%)	77 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	100 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	rabarbar	350 g	Gotowanie	30 min