

# New England Weizen

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3200 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3200 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3520 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1802 L**
- Całkowita objętość zacieru **2482 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1802 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **2398 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3520 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	525 kg (77.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	125 kg (18.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (4.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	500 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	BRU-1	2500 g	30 min	15.7 %
Na zimno	BRU-1	2500 g	2 dni	15.7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	5000 g	5 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	5000 g	2 dni	11 %
Na zimno	Idaho 7	5000 g	2 dni	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale WB-06	Pszeniczne	Suche	1500 g	---

## Notatki

- 21 Start

19 Po 1 dniu  
Chmilenie na zimno po 3 dniach od startu  
3 C 2 dni po chmieleniu  
*18 lis 2022, 15:32*