

# NiemieckieLato

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu	15 g	60 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB06	Pszoniczne	Suche	11 g	---