

Nocna Zmiana

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **60 min**
- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **31.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **30C**
- Przetzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.4 kg (35%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.6 kg (40%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner Malt	0.5 kg (12.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.2 kg (5%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	90 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	---
---------------------------------------	------------	-------	------	-----