

NZ Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1 kg (50%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 1 kg (50%) | 82 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Southern Cross | 5.5 g | 60 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Southern Cross | 24.5 g | 1 min | 12.2 % |