

## Paulaner v01

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Wyładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.88 kg (70.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	0.96 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.68 kg (12.3%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	8 g	70 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs