

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **7**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.4 kg (48.8%)	83 %	5
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.4 kg (48.8%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.113 kg (2.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	90 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile