

# Pierwszy Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.73 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (46.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	60 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Słod Carapils, zakwaszający i sole do modyfikacji po przerwie 44st tak żeby  $ph > 5.7$ .  
27 lut 2021, 16:01