

przenica

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **11**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (52.6%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (12.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	70 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile