

Pszenenicznik

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **7**
- SRM **7.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (58.1%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (7%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Mauribrew