

Pszenic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Żytni	0.2 kg (5%)	75 %	35
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.777 kg (44.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.773 kg (44.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Cooke 40-60	0.05 kg (1.3%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Red Activ 30-40	0.1 kg (2.5%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	---