

Pszenica

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **8.3**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **41 C**, Czas **10 min**
- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **44C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **41C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	76 %	35
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0 kg	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0 kg	60 %	3
Ziarno	zakwaszający	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Suche	11 g	---