pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.63 kg *(53.2%)*	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.85 kg *(27.7%)*	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.33 kg *(10.6%)*	80 %	16
Ziarno	zakwaszajacy weyerman	0.13 kg *(4.3%)*	80 %	3.5
Ziarno	dekstrynowy viking malt	0.13 kg *(4.3%)*	80 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	9.75 g	50 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safAle WB-06	Pszeniczne	Suche	7.48 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.