

Pszenica ciemniej

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **7.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 2.3 kg (41.4%) | 85 % | 14 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Karmel 150 | 0.25 kg (4.5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet NZ | 15 g | 50 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet NZ | 15 g | 10 min | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|------------|-------|--------|--------------|
| wb - 06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Łuska Ryżowa | 150 g | Zacieranie | 5 min |
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |