

Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.5 kg (33%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (54.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.25 kg (5.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 0.3 kg (6.6%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz | 15 g | 60 min | 2.95 % |
| Gotowanie | Saaz | 15 g | 30 min | 2.95 % |
| Gotowanie | Saaz | 10 g | 10 min | 2.95 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Loral | 14 g | 1 min | 1.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |