

Pszeniczne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (64.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5 %

Drożdże

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