

Pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **77 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **84.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 77C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (53.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (42.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (4.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 3 min | 4 % |

Drożdże

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