

pszeniczne

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **4.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (55.2%)	85 %	4
2021 bestmalz				
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (6.9%)	75 %	10
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.25 kg (3.4%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gwoździe	Pszeniczne	Płynne	100 ml	---