

pszeniczne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (54.1%)	85 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (43.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.12 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %