

# Ranczo Bolesławiec

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	16.88 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Mosaic	16.88 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	15 g	Mauribrew