

## Rewirowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (51.7%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (34.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile