

# Szyninger Weissbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 3 kg (57.7%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.6 kg (30.8%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.3 kg (5.8%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | cukier              | 0.3 kg (5.8%)  | 100 %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 27 g  | 70 min | 5.5 %      |

## Drożdże

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