

Szyninger Weizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.8 kg (54.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (35.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (3.9%) | 75 % | 45 |
| Cukier | Glukoza + suchy ekstrakt | 0.3 kg (5.9%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 24 g | 70 min | 5.2 % |

Drożdże

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