

## Tornado of Weizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **5.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (34.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.7%)	77 %	97
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Tradition	10 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Wyeast Labs

## Notatki

- <https://www.dafont.com/megadeth.font?text=3%2C2%25&psize=l>  
7 cze 2018, 17:32