

## w28

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.5 kg (53.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (46.8%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	60 min	3 %