

# Waizen#1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **6.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.3 kg (66%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	strzegom karmel 30	0.2 kg (4%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Zacieranie z dekokcją 1/3 zacieru  
*3 sty 2017, 14:01*