

# Waizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński 3,2-4,5<br>EBC Viking Malt | 1.7 kg (52.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny 3,5-6,5<br>EBC Viking Malt | 1.36 kg (41.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy<br>Pszeniczny Strzegom      | 0.2 kg (6.3%)   | 79 %       | 130 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10.2 g | 50 min | 8.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| us-06 | Pszeniczne | Suche | 7.82 g | ---          |