

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 EBC Viking Malt	1.7 kg (52.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1.36 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy 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	---