

Wajcen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 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 **44 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (46.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (46.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg (7%) | 78 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 9 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 10 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------|-------|-----------|--------|
| Inne | Chłodnica | 0 g | Gotowanie | 15 min |