

# Wajcen

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.23 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.23 kg (50%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.9 %

## Notatki

- 12 i 8 (8 na cichą z dodatkami)  
27 kwi 2018, 01:25