

Wałęsa v3.1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.6 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew