

Warka 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **8**
- SRM **5.8**
- 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 **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.75 kg (59.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.05 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (4.8%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	7 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	5 g	Fermentacja burzliwa	---
-----------------	------------------	-----	----------------------	-----