

## Weien

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	golden ale	1 kg (17.5%)	78 %	12
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.5%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	White Labs