

Weiss

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **82.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **100C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 3 kg (50%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 1 kg (16.7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 2 kg (33.3%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 30 min | 8.7 % |

Drożdże

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