

# Weissbier

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (56.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (39.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (4.5%)	79 %	16