

Weissbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 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 **27.5 L** wody do zacierania do **50.1C**
- 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**
- Wyśladzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (58.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (4.7%)	75 %	30