

Weissbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	30 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis