

## weissbier 18

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mittelfruth	30 g	60 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	10 g	fermentis