

Weizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (51.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.8%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile