

# Weizen " "

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **6**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 4 kg (64.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (16.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (16.1%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Caraamber            | 0.1 kg (1.6%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.1 kg (1.6%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla | 10 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 40 g  | 5 min  | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Safbrew      |