

## Weizen 12.5 blg (Hallertau Tradition)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.7 kg (68.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.3%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.9%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12 g	FERMENTIS

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 1 krok - przerwa ferulikowa - zacieranie tylko srodu pszenicznego  
25 sty 2019, 03:16