

## Weizen 13 blg (Hallertau)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **7.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 3.4 kg (57.6%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (16.9%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Munich Malt  | 0.4 kg (6.8%)  | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Viking Vienna Malt  | 1 kg (16.9%)   | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Caraaroma           | 0.1 kg (1.7%)  | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker DE | 25 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker DE | 15 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

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

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | 95 min |