

weizen

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **45.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	soufflet pszeniczny	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	soufflet pilzneński	1.5 kg (37.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---