

# Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	666 ml	Fermentum Mobile