

# Weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **46.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.7 kg (45.5%)	80 %	6
Ziarno	Belgijski Karmelowy	0.14 kg (3.7%)	70 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	50 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	30 ml	White Labs