

Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (41.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 30 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------------|------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 30 g | Gotowanie | 60 min |
|-----------------|--------------|------|-----------|--------|