

# Weizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński               | 1.25 kg (59.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny               | 0.75 kg (35.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 0.1 kg (4.8%)   | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

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