

Weizen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **2 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **-1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **2C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.7 kg (77.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (22.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	12 g	40 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	6 g	AB Mauri