

Weizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.32 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.32 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 6.58 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 5.26 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 5 g | Gozdawa |