

# Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min w 45C**
- Przetzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetzymaj zacier **30 min w 64C**
- Przetzymaj zacier **15 min w 72C**
- Przetzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa WB11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- Bardzo długie zacieranie ze względu na dużą ilość słodu do zagrzania to największe wyzwanie. Do nachmienia użyć mrożonego Hallertau z chmienia na zimno lagerChmielak.  
10 sty 2017, 14:33