

Weizen 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **11.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.1 kg (16.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (12.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (15.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.15 kg (2.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski | 40 g | 30 min | 5 % |

Drożdże

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