

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