

# Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition HB otwarta	30 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa BW11	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

## Notatki

- Wyladzać zlewając do fermentora, odkręcić bazookę, zdjąć pompę i włąć całość. Zagotować 30 minut (bo po co dłużej?). Wylać z gara wszystko, razem z syfem i na to dać drożdże.

Starter zrobić 1,7l z czego 400ml odlać do słoika jak drożdże wstaną.  
3 maj 2017, 18:08