

## Weizen 3068

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	2.3 kg (50%)	83 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.42 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.88 kg (19.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	3.11 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	20 min	3.11 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	20 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Weißenstephan Weizen	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
-------------------------------------	-----	--------	---------	-------------