

# Weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 44C**
- Przetrzyj zacier **90 min w 62C**
- Wysładzaj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (20.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.25 kg (20.8%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Mauribrew