

Weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 2 kg (38.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (57.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 3 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |