

# Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **40 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **39.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	4 kg (53.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile