

# Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.4 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	2.4 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.48 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.48 kg (8.3%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %

## Drożdże

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

Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	6 g	Mauribrew
--------------------------	------------	-------	-----	-----------