

# WEIZEN

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (27.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (51.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.7%)	78 %	120
Ziarno	Enzymatyczny	0.1 kg (1.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3 %