

Weizen 6 GiB

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Wheat Malt | 1 kg (15%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4 kg (60%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.67 kg (10%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (15%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g | 30 min | 7.9 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 30 g | 20 min | 7.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka Gor. | 10 g | 5 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 700 ml | --- |