

# Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (53.2%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński Bestmalz	1.5 kg (31.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.3%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Mittelfrüh	15 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Hellertau Mittelfrüh	25 g	10 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs