

## Weizen / APA pszeniczna

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **69.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **49.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **77.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	6 kg (42.9%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum pl	30 g	40 min	12.7 %