

# Weizen bo dawno nie było

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (50%)	81 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	44 g	30 min	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Warka 62, warzone 23.04. Drożdże z Ułan Browaru:) Wyszło 25L 11,5 Blg czyli dokładnie tak jak z wyliczeń:P Przelane na cichą 15.05 przy 1 blg, mocno odfermentowane, dobre  
21 kwi 2021, 22:54