

## Weizen II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny          | 3.3 kg (62.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.7 kg (32.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell            | 0.3 kg (5.7%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 13 g  | 60 min | 10.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 12 g  | 0 min  | 10.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszoniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
| Starter 1   10 Blg     |            |        |       |                  |