

## weizen kwiecien

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.7 L** wody do zacierania do **65.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	MINCH MALT - Irish Wheat Malt	2.15 kg (43.4%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	0.8 kg (16.2%)	80.5 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	30 g	50 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	25 ml	White Labs