

## Weizen Piąty

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **13**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	3 kg (46.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (23.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (7.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Hallertau Blanc	10 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	25 min	7.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	40 g	20 min	7.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Notatki

- Wda Kranówka Mod Ph + 2 | Bronchales  
*29 lut 2020, 12:11*