

## Weizen suchary 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (60%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (40%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Mittelfrüh	25 g	60 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	10 g	Mauribrew