

Weizen Trzy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **12**
- SRM **6.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 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 **76C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pilsen 2RS	3 kg (48%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	3 kg (48%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.25 kg (4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc Arom.	10 g	30 min	8.2 %
Whirlpool	Hallertau Blanc Arom.	30 g	20 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---