

weizen wb06

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **46.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 17 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Safbrew |