

Weizen (wersja robocza)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (40%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.7 kg (60%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

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