

## weizen wlp

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33.3%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (11.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs