

Weizen01

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński Viking Malt | 2.53 kg (45%) | --- % | 3.5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking Malt | 3.09 kg (55%) | --- % | 4.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 7 min | 2.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |