

Wejcen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.5 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **82C**
- Wyładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %