

Wielbłąd

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (60%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.8 kg (36%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	80 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

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