

Wiosenna pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **32 C**, Czas **10 min**
- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **34C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **32C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (45.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (52.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs