

Ziółko 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **12**
- SRM **6.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (75.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.15 kg (8.1%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Optima Karmel 20-30 EBC	0.15 kg (8.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	2 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Aramis	4 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Aramis	4 g	10 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Wheat	Ale	Płynne	75 ml	Wyeast Labs