

# American Hefeweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (40.5%) | 81 %       | 3.5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (59.5%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Motueka     | 40 g  | 20 min | 7 %        |
| Whirlpool | Amarillo    | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Weihenstephan Weizen | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs  |