

DRUGIE PIWO - HEFEWEIZEN

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **45 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.4 kg (59.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (14.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	5 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Ale	Suche	11.5 g	safale