

## Hafe weizen first stage

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński  | 2.5 kg (45.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny           | 2.5 kg (45.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.5%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne    | 0.2 kg (3.6%)   | 85 %       | 3   |
| Dodatek | Gips                 | 0.004 kg (0.1%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g  | 30 min | 9.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|------------|-------|--------|--------------|
| Fermentis wb-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |