

## Hafeweizen 11.2021

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **10.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 4 kg (100%) | 80 %       | 36  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 50 min | 10 %       |