

HEFE-Weizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (60%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9.09 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5.46 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3.64 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	4.18 g	---